

UC-NRLF



B 3 306 848



THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

v.

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Jahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

Fünfter Band: Birnen.

Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.

—*—*—*—

Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

LIBRARY
UNIVERSITY OF CALIFORNIA
DAVIS

Digitized by Google

Schnelldruck von Carl Ritter in Ravensburg.

Einleitung.

Es folgt anbei das 1. Heft des II. Bandes Birnen. Diese neue Folge wird auf größere Vollkommenheit besonders auch im Betreff der beigegebenen Zeichnungen Anspruch machen können, als es bei Beginn des Unternehmens möglich war. Die von Lucas angeregte Idee von Illustrationen stieß bei den Birnen schon auf mehr Schwierigkeit. Es lagen zwar bereits auch viele Zeichnungen vor, es waren jedoch nur Umrisse, wie ich sie seit Jahren nach von mir selbst gebauten oder von Andern empfangenen Früchten — keineswegs zum Zwecke einer derartigen Veröffentlichung entworfen hatte. Viele davon erschienen, als in einem ungünstigen Jahre oder nach nicht hinlänglich ausgebildeten Früchten gefertigt, ungenügend. An allen fehlte die Einzeichnung des Kernhauses und wenn dieses unzweifelhaft manchen schönen Nachweis über die innere Structur vieler Früchte liefert, so hielt ich es damals bei Verabfassung der ersten Hefte doch für wichtiger, als es sich, bei seiner Veränderlichkeit nach der Größe und verschiedenen Form der Frucht, später erwiesen hat. Die Erlangung vollkommener Birnenfrüchte ist überhaupt etwas schwieriger, als die von Äpfeln. In meiner Gegend wenigstens wird der Birnbaum in ungleich geringerer Zahl gepflanzt als der Apfelbaum und die wenigen, bei uns in Gärten zu findenden Sorten sind bald vergriffen. Wenn ich jedoch auch von meinen ziemlich vielen Stand- und Probebäumen, sowie aus dem hiesigen herzoglichen Obstgarten oft schöne Früchte der weniger bekannten Sorten erhalte, so bilden sich doch in vielen Jahren die Winterbirnen nur unvollkommen aus, aber die Erndte schlägt auch öfters nach kalten Wintern gänzlich fehl, wie dies bei anderen Obstgattungen besonders bei den Äpfeln doch ungleich seltener vorkommt.

Nachbildungen aus anderen bereits vorhandenen Werken erschienen sowohl Oberdied wie mir im Verfolge des Unternehmens mehr oder weniger unerspriesslich. Zum Theil waren wir über manche Sorte nicht hinlänglich sicher, vielfach stellen sie auch die Frucht in ungewöhnlicher Form und in einer Größe dar, wie wir sie in Deutschland wohl nur selten erziehen, und sind auch öfters zu sehr idealisirt, wie dies die aus Mayer entnommenen Darstellungen der Grünen Herbstjudebirne (Pom. francon. tab. 23, Nro. 29a) und der Russelet von Rheims (Pom. franc. tab. 58, Nr. 75 — welche Citate hier nachträglich

folgen), ferner auch der Marktgräfin und Crasanne in der ersten Lieferung zu erkennen geben. Wir hielten es also selbst bei bekannten Früchten für besser, die eigene Anzucht oder den Bezug aus sicheren Quellen abzuwarten, und es folgt aus diesem Grunde erst jetzt noch manche Sorte, die wir früher schon gerne geliefert hätten.

Unter solchen Verhältnissen ist mir die Zusendung schöner Früchte durch andere Obstfreunde sehr erwünscht gewesen und es wird mir eine solche Unterstützung auch ferner nützlich sein, wenn auch das inzwischen zusammengebrachte Material vielfach noch durch eigene Hülfe bereits schon ziemlich reichhaltig geworden ist. Hierdurch wird künftig die Arbeit, besonders bei der sehr thätigen Antheilnahme Oberdieks, immer weniger schwierig, aber sie wird auch besser werden. Letzteres schon deshalb, weil man bei solcher Beschäftigung auf sehr Vieles hingeführt wird und immer mehr lernt.

Vielfach haben zum bessern Weiterschreiten auch die unterdessen stattgefundenen größeren Ausstellungen geholfen. Es war mir z. B. vergönnt, aus den vorhandenen Sammlungen in Berlin, besonders aus den dort ausgestellten Sortimenten der königlichen Obstplantage in Herrnhäusen und der Gartenbaugesellschaft in Angers (Frankreich), sowie neulich erst noch vom Congresse in Namur gutausgebildete Früchte mit nach Hause zu nehmen. Die inzwischen aus Herrnhäusen, aus Angers, aus Bollwiller und (durch zweite Hand) von Baltet, auch von Decaisne in Paris u. s. w. empfangenen Zweige und zum Theil Bäume werden es möglich machen, die für die Birnen oft so charakteristischen Vegetationsverhältnisse den nach und nach zu liefernden Beschreibungen vieler dieser Früchte hinzuzufügen.

Bei den ursprünglich für das Handbuch enger gezogenen Grenzen mußte im ersten Bande alles Eingehen auf die Erziehung des Birnbaums, auf die für ihn passenden Unterlagen und Bodenarten, auf seine Feinde und Krankheiten und selbst auf die in vieler Hinsicht so wichtige Geschichte desselben ganz unterbleiben. Es möge darum vergönnt sein, hierüber nachträglich in einigen Abschnitten noch Mittheilungen zu machen und dabei mit dem geschichtlichen Theile zu beginnen, der mit dem Obstbau im Allgemeinen im innigen Zusammenhange steht.

Geschichtliches und die Autoren.

Nach dem Vorgange der Ausartung anderer Pflanzen in den Gärten sind jedenfalls die vorhandenen edleren Birnen auch nur aus dem wilden Birnbaume, *Pyrus communis* Lin., und seiner Abart mit wolligen Blättern, *Pyrus communis tomentosa*, Koch, durch längere Cultur entstanden. Von den in solcher Weise gewonnenen Varietäten hatte man gewiß auch schon bei uns in der hohen Vorzeit mehrere, doch fehlen darüber Anhaltspunkte in der Geschichte.

Aus dem griechischen Alterthume wissen wir nur so viel, daß es Birnen gegeben habe, doch kennen wir nichts von deren Qualität. Theophrast z. B.

(geb. 371 vor Christo) spricht nur nebenbei und bei Betrachtung anderer Fruchtbäume, wie des Pfirschen- und Speierlingsbaumes, von Birnen und dem Birnbaume, aber überhaupt finden wir wenig genauere Mittheilungen über die cultivirten Obstfrüchte bei den Griechen und Aegyptiern, und nur der Weinstock tritt deutlicher aus diesem Dunkel hervor. Dagegen waren bei den Römern nach Plinius (geb. 23 Jahre n. Christo) bereits 43 Birnsorten (und 29 Apfelsorten) bekannt; sie wurden zu gleichen Zwecken wie zu unserer Zeit verwendet. Man benannte sie nach ihrer Herkunft, wie Pyra Falerniana, Soriana, Tarentina, Graeca, oder nach ihren Erziehern und Pflegern, wie Decimiana, Severiana, Tiberiana u. s. w. — Eine Volumiana oder Sementina war schon zu Plinius Zeit sehr alt und von Cato (fast 100 Jahre nach Theophrast) besonders geschätzt. Jedenfalls ist dies die Winterchristbirne gewesen, die, auch nach Quintinye, den Römern als Chrustumium und Volemum bekannt war, gleichwie man geneigt ist, das Wort Bonchretien als ein verstümmeltes bonum Chrustumium zu betrachten.

Durch die Ausbreitung des Römischen Reiches sind viele Früchte nach England, Frankreich und auch zu uns nach Deutschland gebracht worden. Die nach Columella (um die Mitte des 1. Jahrhunderts unserer Zeitrechnung) und nach Palladius (im zweiten Jahrhundert) sehr angewachsene Zahl der Varietäten der verschiedenen Obstgattungen verlor sich jedoch größtentheils in den langen kriegerischen Zeiten, die auf die römische Herrschaft gefolgt sind. In den darauf folgenden Jahrhunderten waren es besonders die Klöster, die die vorhandenen Schätze zusammenhielten und Neues, was die aus den Kreuzzügen Zurückkehrenden mitbrachten und was sich an Ort und Stelle darbot, dazu sammelten.

Daß auch in Deutschland, wie in andern Ländern der Obstbau seit mehreren Jahrhunderten wieder fleißig getrieben wurde, davon zeugen die Werke z. B. des Valerius Cordus (ein Hesse von Geburt, starb in Rom 29 Jahre alt 1544 — seine *Historia Stirpium* gab Conrad Gesner heraus), des Hieronymus Tragus (starb 1554), des Jac. Theod. Tabernämontanus aus Bergzabern (starb 1596), des Joach. Camerarius aus Nürnberg (1598), Casp. Schwenkfeld aus Greifenberg in Schlesien (1609), des Joh. Bauhinus (starb 1613 als Württemb. Leibarzt — seine *Historia Plantarum* erschien 1650), Joh. Johnston (ein Pole, starb in Schlesien 1675), Joh. Siegm. Elsholz, geb. in Berlin (1688), Christ. Menzel aus der Mark Brandenburg (1701), ferner auch des Heinrich Hesse (1714), Reichard (1753), Zink (1766), von Münchhausen (1771), Henne (1771) u. s. w. (Ueber die Schriften der Genannten gibt Loudons *Encyclopädie des Gartenwesens*, Weimar 1825 und 1826, 2. Band, S. 1421 und folgende, genauere Auskunft.)

In der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts waren besonders französische Pomologen thätig, die vorhandenen Obstsorten zu sichten und in einer Aufzählung der bessern ist hauptsächlich Quintinye (1650—1680) und sein Zeitgenosse

Merlet (1667) bestritt gewesen. Quintinye kannte 300 verschiedene Fruchtgattungen und hält in seiner beschreibenden Aufzählung mancher Birnen- und Pfirschenforte wahre Vertheidigungsreden. Ein Jahrhundert nach ihm war Duhamel (1768) ein nicht weniger umsichtiger und gewissenhafter Forscher.

Aus England treten uns aus diesem Zeitabschnitte die Namen von Evelyn (er war Zeitgenosse und Freund Quintinyes, 1672) Langley (1729), Miller (1750—1758), Gibson (1768), Abercrombie (1778) u. s. w., aus Holland besonders der von Knoop (1760) entgegen.

Mehr als die Äpfel sind die Birnen in früherer Zeit, wie jetzt noch in Frankreich geschätzt gewesen, und auch Quintinye suchte besonders nur Birnen zu sammeln, indem er sich mit 23 Äpfelsorten begnügte. Wir haben auch diesem Lande die größere Zahl der älteren guten Birnen zu verdanken. Die Verzeichnisse der berühmten Carthause in Paris aus dem Jahre 1775 geben Zeugniß von der Mannigfaltigkeit der um jene Zeit schon cultivirten Sorten. Eine beträchtliche Zahl von guten Birnen, die, wie die Erfahrung lehrt, durch Ausaat von Samen der vorhandenen Arten leicht vermehrt werden kann, ist übrigens auch schon lange in Deutschland verbreitet, es ergibt sich dies aus den Werken der obengenannten ältern Pomologen, sowie aus denen von Zink 1765,* Manger 1780, Mayer 1776—1801, Kraft 1792—1796 u. s. w.

Gegen das Ende des verfloßenen Jahrhunderts beleißigten sich neben Andern besonders auch die beiden würdigen Pfarrherren Christ und Sidler um die Verbreitung pomologischer Kenntnisse und guter Obstsorten. Dasselbe that mit ihnen und nach ihnen der Jhr. v. Truchseß zu Bettenburg in der Classe der Ritschen, und für das Kernobst der Geheime Rath Diel zu Dieß an der Lahn. Dieser lieferte von vielen ihm bekannt gewordenen und ihm aus der Ferne, aus dem Elsaß, aus Belgien und Frankreich zugegangenen Birnen und Äpfeln sehr gründliche Beschreibungen, die jetzt noch als maßgebend am meisten berücksichtigt werden, gleichwie ihr Verfasser selbst in der Pomologie nie vergessen werden wird, wenn sich im Laufe der Zeit auch ergeben hat, daß sich Diel öfters, — wie bereits im Illustrirten Handbuch mehrfach dargethan ist — geirrt und, indem er auf veränderliche Merkmale zu großes Gewicht legte, eine und dieselbe Frucht unter mehreren Namen beschrieben hat.

Nach Diels Tode machte Küchenmeister Dittrich in Gotha in seinem 1839—1841 in 3 Bänden erschienenen Handbuche einen Auszug der von ihm für empfehlungswerth gehaltenen Sorten aus Diels und andern Werken und hat damit, weil er auch das Steinobst mit aufnahm (obgleich er nur wenig eigene Erfahrungen mittheilen konnte und man überhaupt doch in seiner

* Zink war hochfürstlich Sachsen-Meininger Consistorialrath und starb 1762. Er hat an der Herausgabe seiner Obstsorten sonach keinen Theil und es trifft ihn deshalb auch weniger der Vorwurf, den Mayer und Diel mehrfach seinen Abbildungen machten.

Arbeit das eigene Urtheil zu sehr vermischt) ein immerhin brauchbares und wenig kostspieliges Buch geliefert, was andere einzelnen und größeren Werke bei Vielen ersetzen konnte, in der neuern Zeit aber doch nicht mehr ausreichend befunden wurde, weil inzwischen viele neuen Früchte bekannt wurden und zu manchen älteren auch Berichtigungen nothwendig geworden sind.

Unter den Zeitgenossen Dittrichs verdient als trefflicher Beobachter sowohl in der Pomologie, wie auch in Betreff der den Obstbäumen schädlichen Insecten der bereits verstorbene Chorherr Schmidberger zu Kloster St. Florian in Oesterreich (1824—1836) genannt zu werden. Gleichzeitig aber hat von jener Zeit an auch Apotheker Dr. Liegel in Braunau als gründlicher Forscher besonders im Pflaumenfache viel gewirkt, wie im III. Bande des Illustrierten Handbuchs mitgetheilt ist. Er starb 1861 im hohen Alter von 84 Jahren und war bis an sein Ende mit literarischen Arbeiten beschäftigt.

Noch mehrere thätigen deutschen Pomologen der Gegenwart oder jüngsten Vergangenheit wurden den Besitzern des Handbuchs aus den Beschreibungen der einzelnen Früchte bereits bekannt und die am Schlusse des III. Bandes von Oberdiedl unternommene Zusammenstellung der Literatur wird die Namen und Leistungen mehrer von ihnen noch weiter erinnernlich machen.

Die neueren belgischen Birnen und die van Mons'sche Theorie.

Wie schon zu vielz Zeit, so kommen auch jetzt noch besonders aus Belgien viele neuen und schönen Birnen zu uns, die ihre Entstehung den Kernsaaten verdanken, welche seit 1790 der Professor van Mons, geboren 1765, gestorben zu Löwen 1842, nebenbei aber auch Andere vor ihm und nach ihm in dortiger Gegend gemacht haben. Vor van Mons, noch zu Duhamels Zeit, doch diesem unbewußt, hat schon der Rath Hardenpont in Mons die Passe Colmar (Regentin), die Beurré de Hardenpont (Hardenponts Winterbutterbirne — in Frankreich fälschlich mehrfach Beurré d'Arenberg genannt), die Delices d'Hardenpont (S. Lederbissen) und die Bonchretien de Rance (S. späte Winterbutterbirne) in solcher Weise erzogen. In den folgenden Jahren haben sich Liart, Duquesne, Capiaumont u. s. w. durch gleiche Unternehmungen Verdienste erworben. Unter Allen jedoch war van Mons der eifrigste und zwar ging er dabei von derselben Ansicht aus, die vor ihm 1797 Knight, der Präsident der Gartenbaugesellschaft in England, ausgesprochen und vertheidigt hatte, daß die bekannten alten, meist aus Frankreich stammenden Obstsorten durch das öftere Weiterveredeln mit Reifern von oft schon alt und tränklich gewordenen Bäumen, durch die oft unpassende Bodenart und nicht zusagendes Klima, und überhaupt durch die Länge der Zeit sich überlebt und so verschlechtert hätten, daß deren Früchte zumal bei ungünstiger Witterung steinig würden, aufsprängen und, wie zuletzt die Bäume selbst, immer zuviel von den Angriffen der Insecten

zu leiden hätten. Van Mons schätzt die Lebensdauer einer Obstsorte höchstens auf 2 bis 3 Hundert Jahre (Annal. de Pom. I. S. XIII.) und die Sorten erschöpfen sich um so früher, je tragbarer sie sind; nach Knight, der besonders die Entkräftung des Goldpeppings behauptet hat, tritt die Erschöpfung schon nach 100—200 Jahren ein.

Van Mons stützt sich darauf und erzählt, daß er die älteren Sorten, wie St. Germain, Beurré gris, Crasanne, Colmar und Beurré blanc in seiner Jugend in dem väterlichen Garten als schöne gesunde Bäume mit fehlerfreien Früchten gesehen habe, jetzt könne man sie jedoch in Belgien nur noch am Spaliere mit Vortheil ziehen und bei Alledem gingen sie ihrem Verfall entgegen. — Die von ihm aus Samen erzogenen neuen Varietäten zeigten dagegen die erwähnten Fehler nicht und zeichneten sich überdies sowohl durch Größe und Schönheit, wie durch vorzügliche Güte des Fleisches und Geschmacks und durch den Mangel an Steinen aus, so daß sie jene älteren Sorten, zumal bei ihrer frühen und reichen Tragbarkeit, in jeder Hinsicht ersetzen könnten.

Bei seinen Aussaaten befolgte van Mons ein besonderes System. Er säete die Kerne von jungen Bäumen, die er selbst erst aus Saamen erzogen hatte und zwar deshalb, weil er in Versuchen mit Rosen und andern auch einjährigen Pflanzen gefunden zu haben glaubte, daß neu erzeugte Spielarten bei der Ausfaat stets leichter wieder neue Varietäten liefern, als andere schon länger selbstständig bestehende. Die so gewonnenen jungen Bäume ließ er tragen und säete wieder ihren Samen und so trieb er es fort bis zur 5. Generation. Er wäre jedenfalls schneller zu Resultaten gekommen, doch soll er von der Ansicht befangen gewesen sein, daß ein Pfropfreis nicht eher blühe, als der junge Baum, von dem es genommen, selbst dazu gelange.

Angeblieh lieferten nun die so producirten jungen Bäume mit jeder Generation nicht allein Früchte von besserer Qualität, sondern der Fruchtansatz wurde auch beschleunigt und die Tragbarkeit vermehrt, so daß van Mons, der auf das Resultat der ersten Ausfaat 15 Jahre warten mußte, durch die 6. Ausfaat schon Stämme erhielt, die sich durchschnittlich im 5. bis 8. Jahre zum Fruchttragen bequemten. Er war jedoch selbst der Meinung, daß diese edlen und tragbaren Bäume auch keine lange Lebensdauer haben und höchstens $\frac{1}{2}$ Jahrhundert gutthun würden. Van Mons hat in solcher Weise recht viele neuen und guten Sorten gewonnen, die uns bereits als solche bekannt sind, aber er hat doch auch, wie die Erfahrung gelehrt hat, viele sehr mittelmäßigen und entbehrlichen Früchte in die Welt gesandt. Ueberhaupt war er, weil allzusehr in der Verfolgung seiner Theorie begriffen, leider zu gleichgültig gegen das Vorhandene und gegen eine feststehende Nomenclatur geworden, so daß viele seiner Sorten unter mehreren Namen von ihm ausgegeben worden sind. Auch wurden unter den als namenlos und neu von ihm versandten bereits mehrere gefunden, die er selbst oder Andere früher schon anders benannt hatten.

Nach van Mons setzten Mehrere, z. B. der gleichfalls bereits, zu Mecheln,

1847 verstorbene Major Esperen, und Simon Bouvier (Narb zu Jodoigne 1848), wie schon erwähnt, diese Aussaaten fort, am längsten scheint aber Bivort dem von van Mons vorgeschriebenen Systeme treu geblieben zu sein. Bivort säete um das Jahr 1853 bereits Kerne aus der 11. Generation. Man dürfe jedoch nicht glauben, sagt dieser (Annal. de Pom. I. S. XV.), daß aus dieser letzten Ausfaat lauter Tafelfrüchte hervorgehen würden und im Allgemeinen dürfe man nicht vergessen, daß zur Zeit der 5. Ausfaat des van Mons die Zahl der guten Früchte noch klein und nicht überall bekannt war, ferner auch, daß das, was damals gut erschien, es bei den jetzigen vermehrten Ansprüchen nicht mehr ist. Es finde sich auch jetzt noch Mittelmäßiges unter den letzten Aussaaten, durchschnittlich 20 Procent, und nur das ganz Schlechte sei sehr selten. Vielleicht liege es aber daran, daß van Mons die Samen aus mehreren Generationen zusammen geworfen, welche Verwechslung dieser selbst eingestanden habe.

Mit Recht macht Bivort darauf aufmerksam, daß die van Mons'sche Theorie zur Erzeugung neuer guter Frucht bäume zwar sicher den Werth nicht mehr habe, als bei ihrer ersten Anregung, aber sie gewähre immer noch ein zu großes wissenschaftliches Interesse, um gänzlich verlassen zu werden. Es bleibe zu erforschen:

1) wie weit ein früherer Fruchtansatz durch die Ausfaat bezweckt und wie weit dieß getrieben werden könne, ohne die Lebenskraft des producirtcn Baumes zu gefährden.

2) Ob durch aufeinanderfolgende Aussaaten nach diesem Systeme dahin zu gelangen sei, eine größere Zahl von Spätfrüchten zu erzielen und

3) ob diese Früchte zuletzt sämmtlich gut und ohne Vermischung mit Mittelgut ausfallen würden.

Bivort rath noch denjenigen, die sich mit solchen Versuchen zur Sortenvermehrung abgeben, die Samen von ihren jüngsten Kernfrüchten und besonders von Winterfrüchten zu wählen, was den meisten Nutzen verspreche. Doch müsse der Samen von gehörig reifen und nicht unmittelbar vom Baume kommenden Früchten genommen werden, denn dieser habe oft noch nicht die gehörige Reife erlangt. Auch möge man immer Kerne der besseren Früchte wählen, denn es sei ein Irrthum, zu glauben, van Mons habe gerathen, der Samen der schlechtern sei vorzuziehen. Derselbe habe nur gesagt, es sei besser, die Samen einer schlechten Frucht der letzten Generation, als diejenigen einer guten aus einer früheren Generation zu wählen, deren Neigung zur Ausartung Zeit gefunden habe, zur Ruhe zu kommen.

Was nun die Ansicht Knights und van Mons von einer Verschlechterung der Sorten betrifft, so ist sie schon von England aus (Knight gegenüber) und auch in Deutschland von Sidler, Burchardt, Schmidberger, von Flotow, (auch im ersten Jahrgange der Monatschrift für Pomologie) von Oberdied, und ebenso von Dochnahl (dessen Lebensdauer der Gewächse, Berlin 1854) als unhaltbar bezeichnet worden. Dagegen scheint man ihr in Belgien doch immer noch

mehrfach zu huldigen. So ist erst noch 1853 A. Royer, Verfasser der Einleitung in die *Annal. de Pom.*, sowie des nachfolgenden Vorworts zu den Birnen, bemüht gewesen, durch alle Zeitalter hindurch die Nichtigkeit derselben und die abnehmende Lebenskraft der älteren Kulturbirnen zu beweisen. Er fängt mit Olivier de Serres an, von dessen Obstsorten sich nur wenige noch bei Quintinye finden und vergleiche man die 310 Sorten Quintingens mit denen des Duhamel, so fehlten davon schon 169 Sorten wieder bei diesem. Diese seien zwar durch eine fast gleiche Zahl neuer Früchte von Lestrem ergänzt, aber es ergebe sich doch hieraus, daß in dem Zeitraume von 100 Jahren über die Hälfte der Quintinye'schen Sorten verlassen worden sei.

Wenn man nun die Früchte beider genannten Autoren vereinige, so stelle sich eine Zahl von 460 bis 480 verschiedener Arten heraus, aber die Untersuchung ergebe, daß bis jetzt 200 von ihnen spurlos verschwunden und ihr Anbau aufgegeben worden sei. 160 andern stehe das gleiche Schicksal bevor, denn, wenn sie auch noch in Verzeichnissen figurirten, so seien sie als Sorten II. oder III. Ranges bezeichnet und müßten bei den fortschreitenden Bereicherungen der Pomologie verschwinden. Die 156 übrig gebliebenen älteren Früchte, welche noch Fortpflanzung verdienten, gewährten keinen triftigen Einwurf gegen die von Mons'sche Theorie. Ohne Zweifel gebe es auch im Gewächreiche Individuen von solcher Stärke und Lebenskraft, daß sie die fortbauenden Ursachen der Ausartung ertragen, welche andere nicht aushielten. Ueberdies gebe sich die Verschlechterung anfänglich mehr noch durch Unfruchtbarkeit und durch Schwierigkeiten in der Kultur, als durch die Beschaffenheit der Früchte zu erkennen. Unter mehreren ihm bekannten Beispielen gibt er folgendes:

Quintinye bezeichne als zu seiner Zeit ganz neu die 3 bekannten Birnen: Colmar, Virgouleuse und Crasanne. Diese Birnen seien jetzt also 200 Jahre alt, wie sich dies auch durch Merlet bestätige. Nach ihrem Geschmacke und nach ihrer innern Güte schienen diese Früchte keineswegs ausgeartet, aber um sie mit Erfolg zu kultiviren sei eine Mauer oder das Spalier ganz unerläßlich. Diese Nothwendigkeit habe man in Belgien und in den nördlichen Departements von Frankreich, auch an der Loire anerkannt. Wo sie noch einzeln im Freien fortlämen, da sei entweder ein geschützter Standort oder besonderer Boden die Bedingung, sonst gebe sich überall die Ausartung durch das Fehlschlagen der Blüthen, geringere Größe der Frucht und durch Flecken und Risse an derselben zu erkennen. Zu Quintinye's Zeit, 1650—1650 habe man dagegen diese Sorten als zur allgemeinen Pflanzung geeignet, und nicht blos zum Spaliere betrachtet. Merlet habe die Virgouleuse hochstämmig oder als Buschbaum empfohlen und Quintinye in seinem hoch und keineswegs warm gelegenen Versailles habe weder die Colmar noch die Crasanne bei Aufzählung der an seinen 7—8 Tausend Fuß Mauern erzogenen Sorten genannt, sondern er habe sie ebenfalls als Buschbäume erzogen, welche Form damals die Pyramide vertrat. Gleiches Verhalten zeigten, bemerkt Royer weiter, die Beurré gris, St. Germain, Bonchretien

d'hiver, und selbst mehrere noch nicht 100 Jahre alte im Hennegau erzeugte Birnen, wie die Passe Colmar, Beurré de Hardenpont und Bonchretien de Rance, seien; in dieser Ausartung begriffen, weshalb man sie durch neue Sämmlinge ersetzen müsse u. s. w.

Gegenüber diesen Ansichten möchte nur Folgendes zu bemerken sein: Gewiß nicht in einer Verschlechterung oder Veralterung hat das Verschwinden vieler Sorten Quintinges seinen Grund, sondern nur darin, daß sie nicht zur Kenntniß und in Besitz der späteren Pomologen gelangt sind, indem sie Niemand unter ihrem rechten Namen aufbewahrte und festhielt, wie aus demselben Grunde z. B. jetzt schon auch gar manche Dieb'sche Sorte nicht mehr bekannt ist. Der Wegfall mancher älteren Früchte wird aber auch daraus erklärlich, daß man mit ihnen aus irgend einem Grunde nicht zufrieden war. So denkt z. B. auch in der Gegend von Meiningen fast Niemand mehr daran, die früher so beliebte Colmar, die Virgouleuse und selbst die St. Germain u. s. w. zu pflanzen, und doch waren dieselben in der Vergangenheit fast in allen Gärten zu finden. Selbst von Sorten, deren Vorzüglichkeit zu groß und zu bekannt ist, um mit Einem Male vergessen zu werden, wie B. gris und B. blanc, macht man nur noch in einzelnen Fällen, an Wänden und in geschützten Hausgärten, Gebrauch. Bei den Äpfeln verhält es sich ziemlich ähnlich mit Weißem und Rothem Wintercalvoil, mit ReINETTE von Orleans und einzelnen andern. Diese Sorten liefern gegen andere inzwischen bekannt gewordene nur einen geringen Ertrag; ihre Früchte sind zu oft fiedig, krüppelig, nicht schön. Doch ist dies wohl von jeher so gewesen und auch Oberbied meint, in seiner Jugend nie andere als steinige Früchte der St. Germain genossen zu haben, aber man kannte nichts Besseres und war damit zufrieden. Jetzt ist dies anders; unter den neueren Birnen bilden sich viele in den meisten Jahren vollkommen aus, sie übertreffen die alten in Zartheit und Saftfülle und in dem Mangel an Gries und Steinen, besonders aber auch in der Tragbarkeit. Aus diesem Grunde pflanzt man jetzt lieber eine Napoleon, eine Holzfarbige, eine Capiaumonts und Coloma's Herbst-Butterbirne, einen Gravensteiner, eine Englische Wintergoldparmaine, wenn diese Sorten auch die genannten älteren nicht alle ganz in Güte erreichen.

Ogleich nun in solcher Hinsicht der Obstbau sichtbar im Fortschritte begriffen ist, so werden doch noch mehrere Jahrzehnte darüber hingehen, ehe sich die genannten Birnen mehr an das zum Theil ziemlich rauhe deutsche Klima gewöhnen, denn wenigstens nach dem Verhalten derselben in meinem Garten überdauern die älteren Sorten unsere Winter immer noch besser als manche neuere. Die Lebenskraft in den älteren Arten kann deshalb auch nicht erloschen sein, was sich ferner noch daraus ergibt, daß man aus ihren Zweigen, selbst wenn sie von einem im Absterben begriffenen Baume genommen werden, immer wieder kräftige junge Stämme erziehen kann. — Daß übrigens einige der genannten Sorten eine längere Reihe von Jahren hindurch sich immer weniger gut ausbildeten, hat sicher in der merklich geringeren Wärme der Sommer der vergangenen Decennien

seinen Grund gehabt. Die verflossenen 3 Jahre 1857—1859 mit ihrer ungewöhnlich hohen Sommerwärme haben deutlich den Beweis hievon geliefert, denn in diesen Jahren erlangten diese Früchte mit Einem Male wieder überall und fast auf jedem Standorte ihre Vollkommenheit und trugen durch ihre Schönheit und durch die Röstlichkeit ihres Geschmades nicht wenig dazu bei, ihnen auf den größeren damals stattgefundenen Versammlungen selbst zu allgemeiner und vermehrter Anpflanzung das Wort zu reden, in welches Lob es freilich dem, der ihr Verhalten in den früheren kälteren Perioden noch im Gedächtniß und nebenbei den materiellen Gewinn der wegen Einträglichkeit doch angestrebten zahlreicheren Obstpflanzungen im Auge hatte, schwer hielt, so unbedingt einzustimmen; auch kann wohl Niemand die Wärmergestaltung unserer künftigen Sommer im Voraus garantiren.

Bodenverhältnisse und Klima.

Der Birnbaum wächst selbst bei bester Behandlung in seiner Jugend, bis die Wurzeln sich erst mehr erstarkt haben und tiefer eingedrungen sind, langsamer, als der Apfelbaum. Dafür ist aber auch sein Holz, besonders das des wilden Birnbaumes fester und er wird in der Regel älter als der Apfelbaum, denn es gibt Bäume von bedeutender Größe und Stärke, deren Alter man auf 200 Jahre schätzt. In seinen robusteren landwirthschaftlichen Arten nimmt er mit allerlei Land vorlieb, doch darf dasselbe nicht fortwährend naß sein und muß gehörige Bodentiefe haben. Denn er treibt Pfahlwurzeln, die mit dem meist pyramidalen Wuchse seiner Krone das Gleichgewicht halten müssen. Am besten gedeiht der Birnbaum auf sonnigen Anhöhen mit gutem Untergrunde und erreicht hier oft den Umfang mancher Waldbäume.

Den feinern Culturbirnen aber ist ein gebauter, warmer, leichter, sandiger und humoser Boden, der jedoch nicht zu sehr austrocknen darf, das am meisten zusagende Erbreich, wenn die Bäume gesund wachsen und fehlerfreie Früchte bringen sollen. Auch sind viele, z. B. St. Germain, Gute Louise, Englische Sommerbutterbirne, Sommer-Apothekerbirne, zum Theil schon seit länger, als solche bekannt, die anders nicht recht gut thun. Manche Sorten kommen jedoch auch in warmem Thonboden noch recht gut fort, z. B. Sparbirne, Rothe Herbst-Butterbirne, Puntkirter Sommerdorn, Grüne Hoyerwerder u. s. w.

Der Birnbaum erfordert ferner in mehreren seiner Arten, damit er reichlich Früchte ansehe und volltrage, im Mai und so lange, bis die jungen Früchte ihre Kerne mehr ausgebildet haben, etwas kühle und feuchte Witterung, denn wenn in dieser Zeit sehr trocknes und heißes Wetter einfällt, so kommen bei nicht wenig Sorten die bereits angelegten Früchte mehrentheils zum Abfall, so z. B. Gute Graue. Ein Begießen des Baumes hilft dagegen schon etwas, doch gründlicher die Beschattung, die jedoch nur an Niederstämmen und Spalieren ausführbar ist. Aus diesem Grunde sind auch Spalierbäume an Westwänden am fruchtbarsten — sie werden von der Sonne erst spät getroffen und es folgt

balb wieder die Nacht mit ihrer Feuchtigkei. Manche Birnsorten gibt es aber auch, z. B. Beurré gris, Napoleon u. s. w., die nur bei trodener warmer Witterung in der Blüthe am meisten ansehn. Ueberhaupt dürfen keine Nachfröste oder anhaltend rauhes und kaltes Wetter zur Zeit der Blüthe oder auch bald danach eintreten, sonst fallen in der Regel die Blüthen unbefruchtet und später auch die schon angefügten kleinen Früchte ab. — Dieses Abfallen ist aber auch öfters den Verheerungen der Großen und Kleinen Birn-Mücke, *Sciara Pyri*, und der Schwarzen Gallmücke, *Cecidomia nigra*, zuzuschreiben, welche nach Schmidberger die Blüthen der Birnbäume anstechen und ihre Eier hinein legen, woraus kleine Würmer oder Maden entstehen, die das Innere der Frucht ausfressen, so daß sie nicht weiter fortwächst. Aus diesem Grunde kann eine mehr kühle oder regnerische Witterung zur Zeit der Birnblüthe, weil sie, wie bei den Pflaumen, die Thätigkeit der Insekten hemmt, in vielen Fällen nützlich sein.

Die Bäume der feineren Birngattungen sind nun aber auch sehr empfindlich gegen Kälte und leiden immer mehr oder weniger, wenn die Temperatur im Winter unter -20° R. herabsinkt. Sehr oft sieht man nach strengen Wintern den Kern des ein- und zweijährigen Holzes schwarz oder braun, doch besitzt auch fast kein anderes Obstbaumgeschlecht die gleiche Lebenskraft, durch welche es möglich wird, den entstandenen Frostschaden, freilich öfters unter Absterben von Zweigen und ganzen Aesten, zu verheilen. Desungeachtet werden die meisten dieser Bäume bei uns, indem sie doch zuletzt den sich wiederholenden Angriffen der Kälte unterliegen, in der Regel nicht alt. Am besten gedeihen sie noch in geschützten Hausgärten und hier kann man sie zum Theil selbst hochstämmig pflanzen. Im Freien muß man sie niederstämmig als Pyramiden oder an Spalieren erziehen und diese fortwährend im Schnitte halten, damit sie ihre Lebenskraft nicht frühzeitig erschöpfen. Aber auch anderwärts, wie das vorhergehende Kapitel zum Theil lehrt, und nicht bloß in unserem, zum Theil ziemlich rauh und hochgelegenen Thüringen stellt sich die Nothwendigkeit, den feinen Birnen einen geschützten Stand zu geben, heraus. Auch Diel (System. Verzeichniß II. S. XV.) sagt: „die Birnen sind bei Weitem mehr als die Äpfel an ein ihnen zuzagendes Klima gebunden. Schon in Frankreich bleiben viele Sorten werthlos, wenn sie nicht als Zwerg, ja nur als Spalier an einer Wand erzogen werden. So kommt z. B. die Virgouleuse, die Winter-Ambrette, viele Vergamotten u. s. w. nicht hochstämmig fort und liefern die elendesten Früchte. Zwergbäume sind darum in unseren Gegenden eine Nothwendigkeit, wenn wir diese Sorten in ihrer Güte genießen wollen &c.“

Selbst in Belgien, der eigentlichen Heimath der jetzigen neueren Birnen, benutz man zur Erziehung der feineren, sowie der meist nur zu Schaustücken dienenden größeren Birnen, z. B. van Marum's Flaschenbirne (*Calebasse Caraffon*) und Schönen Angewine, allgemein das Spalier und gibt sich mit dessen Ausbreitung an Mauern und Wänden große Mühe; zur freien Pflanzung in die Baumstüde trifft man eine Auswahl von weniger zärtlichen, aber auch meist

weniger feinen Tafel Früchten. In den wegen ihres Obstertrages so gesegneten süddeutschen Ländern sind es meist Koch-, Most- und Schnitzbirnen, die die mächtigen Bäume machen und so massenhaft tragen. Unter einem weniger milden Himmelstrich wird man also zur Erziehung von Birnen-Hochstämmen für freie Pflanzungen mit weniger eigentlichen Tafel Früchten vorlieb nehmen oder unter letzteren doch immer eine sorgfältige Auswahl treffen müssen!

Die Erziehung und die geeigneten Unterlagen zur Veredlung.

Kräftige und dauerhafte junge Birnbäume zur Veredlung mit den gewünschten Sorten erzieht man aus den Kernen der Holzbirne. Auch die in den Wäldern sich vorfindenden Wildlinge, wenn sie noch jugendlich sind, schönen schlanken Wuchs und gute Wurzeln haben, sind gut dazu und eben so kann man die aus Kernen der weniger feinen landwirthschaftlichen Sorten erzogenen jungen Sämlinge dazu benützen.

Zwergbäume von Birnen erzieht man am besten in Pyramidenform und wendet hierzu mehrfach die Quitte und zwar am liebsten die stärker wachsende Portugiesische oder Birn-Quitte an. Andere haben auch Weißdorn, *Crataegus Oxyacantha*, und selbst die Quittenmispel, *Mespilus Cotoneaster* empfohlen. Diese strauchartigen Unterlagen sollen bezwecken, den starken Wuchs mancher Sorten zu mäßigen und die darauf erzogenen jungen Bäume bald fruchtbar zu machen, wie es meist auch der Fall ist. Auch verlangen solche Bäume, die keinen großen Raum einnehmen, keine zu große Bodentiefe, und thun selbst in einem etwas feuchten, den Birnen selbst sonst nicht immer recht zusagenden Boden gut oder sie verlangen sogar einen solchen, weil die Quitte an und für sich die Feuchtigkeit liebt. Allein nicht alle Sorten wachsen auf der Quitte, oder sie bekommen dürre Spitzen an den Sommerzweigen, wenn der Boden im Sommer irgend trocken wird und die Quitte ist besonders in der Jugend gegen Kälte noch empfindlicher als die Birne. Deshalb sterben in schneelosen kalten Wintern die darauf veredelten Bäume öfters ab. Sie müssen aus diesem Grunde sehr tief und zwar unmittelbar über der Erde veredelt werden, und es ist sogar nöthig, daß sie an dem für sie bestimmten Standorte so tief gepflanzt werden, daß der Pfropfnoten 3 bis 5" hoch mit Erde überdeckt wird. Dabei geht aber mit der Zeit, wenigstens in vielen Fällen, jedenfalls der mit der Quitte beabsichtigte Zweck, durch das Wurzelschlagen des veredelten Oberhauptes verloren. Vom Weißdorn zc. und der zu Hochstämmen auch schon angewendeten Vogelbeere, *Sorbus aucuparia*, habe ich selbst noch keinen Gebrauch gemacht und nur so viel darüber erfahren, daß doch sehr viele Sorten, wenn sie auch mehrere Jahre dem Anscheine nach gut darauf vegetiren, und wohl-schmeckende schöne Früchte tragen, (weßhalb die Säfte des Grundstammes von keinem erheblichen Einflusse auf die innere Beschaffenheit der Früchte sind), doch bald anfangen zu kränkeln und nicht lange dauern, weil die erwähnten Sträucher und Baumgattungen der Birne doch nicht genügende oder nicht ganz entsprechende Nahrung zuführen. Man hat in neuerer Zeit mehrfach beide Unterlagen wieder

aufgegeben und veredelt auch zu Zwergbäumen auf den Birnwildling, auf welchem sich auch die Form der Früchte am besten ausbildet.* Jedoch muß man, um keine zu umfangreichen Bäume zu erhalten, solche jungen Bäume wählen, die keinen zu starken Trieb zeigen, oder noch besser solche Sorten, die an und für sich nur kleine Bäume machen, wie dies übrigens bei den meisten neueren feinen Birnen der Fall ist. In dieser Weise erlangt man viel dauerhaftere Pyramiden und Spalierbäume, die einmal ausgewachsen, dann auch eine lange Reihe von Jahren hindurch fruchtbar sind und je nach den Sorten für den ihnen eingeräumten etwas größeren Raum durch reichlichere Erndten entschädigen. Die auf Quitte veredelten Bäume bezeigen sich übrigens von Jugend an schon fruchtbar und werden deshalb noch von Vielen und zwar auch von Denen gesucht, die auf einem kleinen Raume viele Sorten haben wollen. Auch dienen sie vielfach zur Topfkultur, durch welche man sich, wie durch die Sortenbäume, in möglichst kurzer Zeit über die Qualität der einzelnen Varietäten Kenntniß verschaffen kann. (Weitere Auskunft findet man hierüber in Diel, Anlegung einer Obstorangerie in Scherben, 2 Bde., Frankfurt 1804, und Thomas Rivers, die Obstbaumzucht in Töpfen und Kübeln, nach d. Engl. vom Freiherrn v. Biedenfeld, Weimar 1852.) Zur Prüfung in Scherben soll man (nach Diel's systemat. Verzeichniß II. S. XV.) auch den Johannisstamm, der die Unterlage für die eigentlichen Zwergäpfelbäume abgibt, benutzen können.

Die Früchte mancher Birnsorten werden übrigens auf der Quitte besonders schön und es sind in solcher Hinsicht hauptsächlich die Weiße und Graue Herbst-Butterbirne bekannt. Die Erstere wird, weil sie auf Quitte sehr gut wächst, sogar zum sogenannten Ueberprospfen benutzt, welches darin besteht, daß man auf das von ihr auf dieser Unterlage getriebene junge Holz wieder andere Sorten veredelt.

Zum Zwecke der Prüfung und Erlangung von Sortenkenntniß benutzt man seit einiger Zeit immer mehr die sogenannten Probedäume, weil sie die Abwartung und Pflege der Topfbäume und deren frostfreie Ueberwinterung nicht erfordern. Es werden darauf immer mehrere Sorten zugleich veredelt, so daß man auf Einem Stamme 20 und mehr verschiedene Birnen zugleich haben kann, die freilich, weil eine Sorte öfters die andere überwächst, in ihrer Vollkommenheit nicht lange Stand halten. Doch reichen sie wenigstens immer soweit aus, daß man mehrere Jahre lang die Frucht und die jeder Sorte zukommende eigenthümlichen Vegetation beobachten kann. Ueber die Erziehung solcher Bäume gibt Oberbiedl's Schrift (die Probe- oder Sortenbäume, Hannover 1844) Anleitung und Belehrung, auch hat Oberd. (in f. Anl. zur Kenntniß und Anpfl. des besten Obstes, Regensburg 1852, S. 257) diejenigen Sorten unter den bekannten besseren Birnen namhaft gemacht, die man, um ein reiches Sortiment zu besitzen zu

* Die Früchte werden darauf stets höher, gespitzter, kantiger und rippiger, als auf Johannisstämme oder Quitte, auf letzterer dagegen kürzer, kugelig und glatter. Auf ältern Zwergbäumen sollen sie sich jedoch nach den Bemerkungen einiger Pomologen immer mehr der eigentlichen Form nähern. Von Klotow in Monatschrift I. S. 294.

3 bis 4, als zu einander im Wachsthume passend, und also von längerer Dauer auf einem und demselben Grundstamme haben kann. Was dann noch die Fruchtbarkeit der auf Birnwildling veredelten Bäume betrifft, so dauert der Fruchtansatz bei ihnen allerdings länger, doch läßt der starke Trieb, wenn sie nicht übermäßig beschnitten werden, in der Regel bald nach. Die Fruchtbarkeit stellt sich bei den meisten Pyramidbäumen schon nach 6—8 Jahren, von der Pflanzung an gerechnet, ein. Im Uebrigen giebt es bekanntlich Mittel, die Bäume oder einzelne Zweige derselben schnell zum Fruchtetragen zu zwingen, wie den Ringelschnitt unter Herausnahme eines Theils der Rinde, der aber stets mit Vorsicht und nicht zu breit gemacht werden darf, damit ihn der Baum in demselben Jahr wieder überwächst. Auch das Anlegen von Drahttringen oder das Abgraben eines Theils der Wurzeln wird empfohlen, doch sind alle diese Operationen zu gewaltsam, sie machen den Baum immer mehr oder weniger krank und man thut deshalb am besten, seine Ungeduld zu mäßigen und den Baum unbeschnitten einige Jahre sich selbst zu überlassen.

Die Feinde und Krankheiten.

Mehrere Feinde hat der Birnbaum zwar mit unsern übrigen Fruchtbäumen überein, doch hat er von einigen der schlimmsten etwas weniger, von einigen gar nicht, dafür aber auch wieder von andern allein zu leiden. So bleibt er schon, weil seine Blätter mehr hart und lederartig sind, von den Angriffen der grünen Spannraupe (des Frostnachtschmetterlings, *Phalaena* oder *Geometra brumata*), wenn diese sich nicht übermäßig vermehrt, eher verschont. Selten und nur in Ermangelung der Apfelblüthen legt der Apfelrüffelkäfer (*Curculio* oder *Anthrenus Pomorum*), durch welchen oft der größte Theil der Aepfelernde verloren geht, seine Eier in die Birnblüthen. Auch von der grünen Apfelblattlaus (*Aphis Pyri Mali*), welche gar manchen Baum zu Grunde richtet, bleibt er frei und ebenso wird das Schmarogergewächs, die Mistel, zwar oft auf Apfelbäumen, doch nie auf Birnbäumen gefunden.

Dagegen lieben sowohl der Goldbaster (*Bombyx chrysoorrhoea*), wie die größeren braunen Spannraupen (*Phalaena* oder *Geometra defoliaria* und *clinguaria*), die sich indessen nie bis zur Landplage vermehren, die Blätter des Birnbaums mehr als die des Apfelbaums. Der Rebenstecher (*Curculio Bachus*) dreht im Juni die neu entwickelten jungen Triebe mit den Blättern cigarrenförmig zusammen, indem er seine Eier dazwischen legt und dann den Zweig abschneidet und so seine Brut gegen das Vertrocknen schützt. Ein anderes kleines fliegenartiges Insekt, der Birnsauger (*Chermes* oder *Psylla Pyri*), dessen blattlausartige Larven oder Nymphen die jungen Triebe und Fruchtstiele ansaugen und deren honigartiger Unrath den Ameisen zu einer Hauptquelle der Nahrung wird, bringt manchem Baume Nachtheil. Die Mehlwurmartig gefärbten und gesformten Naben der Birnblattwespe (*Lyda* oder *Tenthredo hämorrhoidalis*) machen ein Gespinnnt zwischen die jungen

Zweige und sind im Stande, einen jungen Birnzwergbaum mitunter völlig zu entblättern. Von den Birnmücken, die die bereits angelegten jungen Früchte zu Fall bringen, war S. 11 schon die Rede und nur noch die Obstmotte (*Tinea pomonella*) wäre zu erwähnen, die den Wurmfisch in den mehr ausgebildeten Früchten, auch bei den Äpfeln, hervorbringt und so deren Nothreise veranlaßt. — Außerdem haben die Birnbäume in kälteren Jahren und in nicht zujugendem Boden viel von einigen mikroskopischen Schmarotzergewächsen, vom *Aecidium cancellatum* und *Cladosporium Fumago*, welche gelbliche, schwärzliche oder rufsfarbene Flecken oder Häufchen auf den Blättern vorstellen, viel zu leiden und nicht allein die letzteren, sondern auch das ein- und zweijährige Holz wird von diesen Brandpilzen heimgesucht.

Viel läßt sich gegen alle diese Feinde nicht ausrichten, nur gegen den grünen Spanner, wenn er sich in Raupen Jahren zuletzt auch der Birnbäume bemächtigt, schützt für die künftigen Jahre der bekannte Theerring und gegen die Gespinnst- und Nester-Raupen das Ableben und die Raupenscheere, sowie es immerhin nützlich ist, die befallenen Baumtheile und die abgefallenen Früchte aufzusuchen und zu vernichten, weil darin die Brut der Insekten steckt. Besonders auch muß man die insektenfressenden Vögel schonen und wenn man so sein Mögliches gethan hat, der Natur vertrauen, die auch gewöhnlich entweder durch besondere Witterung oder durch jenen feindlich gegenüberstehende, andere Insekten Abhülfe schafft. — Gegen den Brandpilz hilft im Anfang, ehe das Uebel sich zu weit ausgebreitet hat, das Abpflücken der einzelnen damit behafteten Blätter, später kann man aber dem Verderben der Krone und oft des ganzen Baumes durch starken Rückschnitt der Zweige entgegenzutreten und auch das Umpfropfen mit einer andern, mehr für das Klima passenden Sorte ist anzuzuführen.

Was nun die Krankheiten betrifft, so ist der Birnbaum weniger dem Krebs als der Apfelbaum unterworfen, wenigstens finden sich an seinem Stamme und an seinen Ästen seltener die immer weiter um sich greifenden bösen als Krebs bezeichneten Stellen; doch ist er, wenigstens im Klima von Meiningen, dem plötzlichen Trockenwerden des Holzes an einem Theile des Stammes oder an seinen Hauptästen ausgesetzt, ohne daß man äußerlich viel daran gewahr wird. Das Dürrewerden der Äste über diesen Stellen und zuletzt das Absterben des ganzen Baumes ist die spätere Folge davon. Deters habe ich nun, bei dem Lüften der Rinde, in der darunter liegenden Holzschicht die treppenähnlichen Gänge und die darin lebenden Larven eines Borkenkäfers wahrgenommen, aber es bleibt unentschieden, ob diese die Veranlassung zur Krankheit sind, oder sich erst später an den bereits kranken Stellen des Baumes einfänden. In einzelnen Fällen, wo wahrscheinlich das Uebel sich in einem geringeren Grade ausgebildet hatte, hat das Ausschneiden der befallenen Stellen und das Verstreichen mit Steinkohlentheer gute Dienste geleistet und den Baum gerettet. Ueberhaupt ist der Steinkohlentheer ein gutes antiseptisch wirkendes Mittel, um das an dickeren Ast- und Stammwunden bloßgelegte Holz gegen die durch Luft und Nässe entstehende Fäulniß und gegen das Eindringen von Insekten zu schützen. Gewöhnlich war aber alle Bemühung vergeblich und

sicher ist das Erfrieren des Holzes bei unseren hohen Kältegraden die Ursache des Uebels, durch welches ich schon manchen schönen Baum eingebüßt habe.

Eine andere üble Erscheinung, welcher dieselbe Ursache zu Grunde liegen mag, wie der braune Holzstern solcher Bäume nachweist, und mit der ich öfters schon, doch fast immer vergeblich gekämpft habe, ist die Bleichsucht. Es werden von ihr Anfangs nur einzelne Zweige, später aber, doch meist erst nach Verlauf von 1 bis 2 Jahren, der ganze Baum befallen, aber nicht bloß an Birnbäumen, sondern hie und da auch an andern Bäumen und besonders an Apfel- und Kirschbäumen findet sie sich ein. Nach dem Auftreten der Bleichsucht bei andern und besonders Topf-Gewächsen, wie Rosen, Hortensien (bei welchem dieser Zustand vorkommt, wenn sie zu naß gehalten werden) suchte ich das Uebel in zu vieler Feuchtigkeith und Kälte des Bodens. Ich ließ deshalb die Wurzeln aufräumen und brachte andere leichte Erde hinzu. Doch habe ich damit so wenig, wie mit angewendetem Dünger verschiedener Qualität, auch mit Kohlenstaub, Holzasche und Eisenvitriol, die ich nach und nach versuchte, ausgerichtet und von mehreren in solcher Weise befallenen Bäumen hat sich nur ein einziger wieder erholt, den ich ganz sich selbst überließ und nicht mehr beschnitt. Daß übrigens ein regelmäßiges Beschneiden das Uebel bei an und für sich gesunden Bäumen nicht verursacht, wie man in neuerer Zeit vermuthet hat (Monatschr. IV. S. 97) könnte durch viele in scharfem Schnitte gehaltene Pyramidbäume in meinem und und anderen hiesigen Gärten, die sich ganz wohl befinden, bewiesen werden.

Eine dritte Krankheit, die aber auch an Apfelbäumen vorkommt, ist das Vertrocknen der Zweigspitzen. In meinem schwer- und tiefgründigen Garten werde ich nichts von ihr gewahr, wohl aber in andern hiesigen Gärten mit sandiger leichter Erde und kieseligem Untergrunde, auf welchem die Wurzeln aufstoßen oder in welchem sie wegen zu großer Trockenheit oder Unfruchtbarkeit keine Nahrung mehr finden. — Außer diesem kommt bei den Birnen noch das stellenweise Aufspringen oder Rißig- und Grindigwerden der Zweige vor, so daß dieselben nach und nach wie durch Abschnürung trocken werden und absterben. Es befällt dieß gewisse Sorten, vorzugsweise z. B. Graue Herbstbutterbirne, Wildling von Motte, St. Germain, Birgouleuse, Gardenponts Colmar, Suzette von Bava y und also auch die neueren Sorten sind nicht frei davon. Doch haben auch einige weniger feinen Sorten, wie Römische Schmalzbirne, Paradiesbirne, davon zu leiden, in dessen wissen die letzteren die verlorengelhenden Zweige durchs Austreiben von Wasserreißern meist zu ersetzen. Frostschaden scheint weniger die Ursache zu sein, als ein dumpfer Standort oder zu nasser, zu trockener oder zu schwerer Boden. Selten sieht man die an Wandspalieren und zugleich in guter Bodencultur stehenden Bäume der B. gris u. s. w. davon befallen und Oberdieß schilderte mir auch einen Fall, in welchem ein auf einer sonnigen trockenen Anhöhe stehender junger Baum des Wildlings von Motte am Grunde der Zweige stark litt, was sich verlor, als er ihn tiefer, in die Nähe eines Baches gepflanzt hatte.

Systemkunde und Classification.

Im 1. Bande des Handbuchs wurde von früheren Systemen besonders nur das Diel'sche besprochen und dürfte deshalb immer noch anderer vor ihm versuchter Einteilungen zu gedenken sein. Die Alten unterschieden wie S. 3 bereits erwähnt ist, die Birnen nach dem Orte der Herkunft oder nach dem ersten Erzieher. Ebenso willkürlich verfuhrn Andere nach ihnen. Sie benannten z. B. die Früchte 1) nach der Zeit der Reife: Johannisbirne, Laurentzbirne, Martinsbirne, Heubirne, Weinbirne (nach der Heu- und Weinernte), 2) nach der innern Beschaffenheit: Wasserbirne, Aschenbirne (wie Asche im Munde zerfallend) Speckbirne (mit sehr schmelzendem), Schmalzbirne (mit schmalartigem), Knochenbirnen, (mit stets hartem Fleische), 3) nach der Größe: Pfundbirnen, Faustbirnen u. 4) nach der Gestalt: Glodenbirnen, Eierbirnen, Rautenbirnen (spindel- und zapfenförmig), Kreiselfirnen, oder 5) nach dem Geschmade: Honig-, Zuder-, Weinbirnen u., oder 6) nach dem Geruche: Rosenbirnen, Müslirte Birnen, Marzipanbirnen, wonach viele der jetzt noch üblichen Bezeichnungen sehr alt sind.

Manger in seiner Anleitung zur systemat. Pomologie, 2 Bde. Fol., Leipzig 1780—1783 war der Erste, welcher (ähnlich, wie jetzt von Flotow, Monatschrift V. S. 257 und VII. S. 267) versuchte, die Gestalt der Früchte auf geometrische Figuren zurückzuführen, und so die Form zur Einteilung zu benutzen. Er unterschied bei Äpfeln: rund, elliptisch, eiförmig, walzenförmig, platt, hyperbolisch und parabolisch; bei den Birnen: apfelsförmig, birnförmig, perlförmig und conisch. Den conischen Birnen hat er die „kreiselförmigen“ beigelegt, die apfelsförmigen in ganz runde, eiförmige, ovale und in plattrunde unterschieden.

Ein ähnliches, doch etwas verändertes System stellte Sidler im L. D. G. I. S. 45 auf, doch sowohl er wie Manger haben, wenigstens zur ersten Einteilung der Früchte, weil sie in ihren Formenunterscheidungen zu weit gingen, wenig Nachfolger gefunden. Denn sehr oft nehmen die Früchte verschiedene Formen an, und es hält deswegen schwer, die ihnen zukommende Gestalt immer scharf zu unterscheiden. Auch ist z. B. die von Manger, wie von Sidler zu weiteren Abtheilungen benutzte verschiedene Wölbung um den Kelch bei Birnen von derselben Art schon so veränderlich, daß man in Zweifel sein kann, ob die Frucht in die Abtheilung der um den Kelch runden, hochrunden oder plattrunden Birnen gehört.

Diel hielt nur die Verhältnisse der Höhe zu der Breite für etwas bestimmt Abzuschätzendes, wie er denn auch hierauf die Ordnungen in seinem Systeme gegründet hat. Nebenbei dachte er immer an ein System, gebaut auf die Form in Verbindung mit der Vegetation. In Band I. S. 3 erklärt er diese Anhaltspunkte „für die 2 Fundamente der wahren Natur“, wodurch man ein natürliches Birnensystem errichten könne, doch ersfordere das Studium der Vegetation die ganze Aufmerksamkeit. Er macht ferner S. 19. et sequ. darauf aufmerksam,

wie meisterhaft und schön eine Classification nach Familien und wie eine solche die größte Annäherung an die Natur selbst sein würde. Was die Vegetation betrifft, so legte Diel besonderen Werth auf seine Beobachtung, daß ein Theil der Birnen am einjährigen Holze schon kurze und lange Fruchtspieße treibe, während ein anderer, ähnlich wie die Pflirschen, zwischen 2—4 Blättern sitzende Blüthenaugen hervorbringe, und die Sommerzweige der übrigen Sorten nur mit einfachen Blättern besetzt seien. Hiernach glaubte er 3 Classen aufstellen zu können, doch nennt er als einziges Beispiel einer zusammenhängenden Familie aus der ersten Abtheilung nur alle „wahren“ Pomeranzenbirnen. Zu Ordnungen glaubte er die im Frühlinge weißwollig oder glatt aus den Knospen hervorgehenden jungen Blätter und zu Unterordnungen oder Geschlechtern die Beschaffenheit des Fleisches benutzen zu können, doch zweifelte er selbst an der Möglichkeit der Ausführung eines solchen Systems aus unten weiter entwickelten Gründen. Schwerlich möchte übrigens das von Diel angegebene Vermögen gewisser Arten, Fruchtspieße oder Blüthenknospen oder bloß Blätter zu treiben, ein constantes Merkmal darbieten, sondern die frühzeitige Entwicklung von Fruchtholz richtet sich nach der Wachsigkeit nicht sowohl der Sorten, sondern des Baumes, denn auf schwächlichen oder kranken Unterlagen sehen wir häufig gegen unsern Wunsch bei allen Arten die kurzen Jahreschosse alsbald in Fruchtholz übergehen.

Unter Familien verstand Diel mehrere schon von früheren Pomologen angenommene Gruppen. Mayer (Pom. fraucon.) 3. B. unterschied 1) Muskateller-Birnen, mit Bijam-Geruch und Geschmack und halbgeschmelzendem Fleische; 2) Schmalzbirnen, *Poires beurrées et fondantes*, mit wie Butter oder Schmalz zergehendem Fleische. Sie zerfallen in A. Butterbirnen, *Beurrés* (als gleichbedeutend setzt er *Dechantsbirnen*, *Doyennés*, hinzu und bemerkt, daß die Pomologen über den Gebrauch beider Worte nicht einig seien); und in B. Bergamotten, aber er giebt keine Erklärung des Unterschieds. Es folgen unter B. nach vielen Bergamotten (deren Namen *Caseneuve* ableite von Bergamo in Italien, *Menage* dagegen identifice mit *Beg-Armudi*, von *Beg* oder *Bey*, Herr, und *Armudi*, Birne) in derselben Abtheilung, vor *Ambretten* und einigen *Befis*, die *Colmar*, *Marktgräfin*, *Virgouleuse*, *St. Germain*, *Gute Graue*, die zum Theil sehr wenig von der Form der Bergamotten an sich haben. 3) Halbgeschmelzende und brüchige Birnen, a. *Blanketten*, Haut glatt und glänzend mit weißem Grunde; b. *Ruffeletten*, Haut rauh, mehr oder weniger bräunlich geröthet, im Gefolge von *Zwiebelbirnen*, *Schönster Sommer- und Herbstbirne*, *Sparbirne* und merkwürdiger Weise auch *Guter Louise*; c. *Zargonellen*, wie die Folgenden ohne Begriffsklärung, 3. B. *Liebesbirne*; d. *Rietbirnen*; e. *Amadotten*. 4) Brüchige Birnen, a. *Zuderbirnen* 3. B. *Bouchretiens*, *Martin sec.*, *Messire Jean*; b. *Pomeranzenbirnen*, ähnlich in Gestalt und Haut den *Pomeranzen*; c. *Honigbirnen*, *Certeaux*, wozu *Martin Sire*, *Glasbirne*, *Confesselsbirne* und *Blutbirne* gehörig und d. *Apfelbirnen*, *Cailleaux*. 5) *Rothbirnen* mit *Catillac*, *Rateau gris*, *Tresor*, *Bellissime d'hiver* u. s. w.

In ähnlicher Weise stellte Diel nach der Uebereinstimmung im Fleische, Aehnlichkeit in der Form und Vegetation, wie er bemerkt, doch ohne die Unterschiede näher zu begründen, folgende 10 Classen auf: 1) Muskatellerbirnen, 2) Blanletten oder Weißbirnen, 3) Pomeranzenbirnen, 4) Russeletten, 5) Schmalzbirnen (seien das Ideal der Birnform*), 6) Butterbirnen, 7) Bergamotten, 8) Papsenbirnen, 9) Apothekerbirnen und 10) Pfundbirnen. In seinen Beschreibungen kommt er oft auf diese Familien zurück und man lernt hieraus die Eigenschaften der meisten von ihm verstandenen Fruchtegattungen kennen. In seiner eigentlichen Classification ließ er aber diese Familien unberücksichtigt. (Vergl. diese, Bd. II. S. 20 des Illustr. Handb.)

Die Schwierigkeit, auch nach dem Diel'schen Systeme Bestimmungen zu treffen, resp. den Namen unbekannter Früchte darnach aufzufuchen, weil auch die von ihm vorausgestellte Beschaffenheit des Fleisches je nach den örtlichen und climatischen Verhältnissen öfters abändert, hat Anderen nach Diel mehrfach Anregung zum Auffuchen anderer Unterscheidungsmerkmale gegeben. In vielen Fällen ist man jedoch, wie Dittrich, bei der einfachen Eintheilung in Sommer-, Herbst- und Winterbirnen stehen geblieben oder man hat die Früchte überhaupt nach ihrer Reifzeit geordnet. Mehrere Pomologen z. B. Koch (jetzt Pfarrer in Burgtonna bei Gotha), ferner Fritsch, auch Meyger haben aufs Neue die Form der Früchte wieder mehr in Betracht gezogen. Dagegen theilte v. Kehrenthal die Birnen nach Geschmack, Tragbarkeit und Dauer ein und nahm zur Bildung von Ordnungen noch die Form. Das System von Lucas, wie es im Handbuch II. S. 22 auseinandergesetzt ist, und nächst dem Diel'schen bei jeder Frucht citirt wird, ist eigentlich eine Vereinigung des Meyger'schen mit dem Diel'schen System in neuer Ordnung, um die vielen in dortiger Gegend vorkommenden wirthschaftlichen Birnen leichter gruppiren zu können. Gewiß hat jedes dieser Systeme seine Vorzüge und findet seine Vertheidigung besonders durch den, der sich einmal darauf eingeübt hat. Auch würde ein auf die Frucht allein gebautes System immer die größten Vorzüge haben, allein die bis jetzt in solcher Weise aufgestellten Systeme besitzen nur in der Idee die an ihnen gerühmte Vollkommenheit. In der Praxis lassen dieselben namentlich bei den Birnen, bei der großen Zahl von jetzt bekannten Arten und bei der Aehnlichkeit und Veränderlichkeit so vieler unter ihnen, sämmtlich mehr oder weniger im Stiche und es hat mir darum seit länger zur Charakteristik der einzelnen Arten nützlich geschienen, die Vegetationsmerkmale, wie sie die Bäume dieser Obstgattung darbieten, als beihülflich mit herbeizuziehen — wie dies auch Oberdieck im ersten Steinobstbände des Illustr. Handb. (der ganzen Folge III. Bd.) S. 216 und in Monatschrift VIII. S. 17 zustimmend befürwortet hat.

Auf das verschiedene Verhalten in der Vegetation ist, wie oben erwähnt,

* wie Römische Schmalzbirne, doch hat er als Schmalzbirnen späterhin meist kreiselförmige Früchte beschrieben.

hauptsächlich auch schon Diel aufmerksam gewesen, er unterließ nie, seinen Fruchtbeschreibungen Angaben über den Baum, über seine Sommerzweige und Knospen, über die Größe, Gestalt, Verzahnung und sonstige Beschaffenheit der Blätter hinzuzugeben. Doch auch schon frühere Pomologen, z. B. Duhamel, Henne, Siedler, nahmen hierauf Rücksicht. Duhamel, welcher die Quitte, wenn nicht gewisse Sorbus- und Mespilus-Arten für theilhaftig an dem Ursprung der einen (jedensfalls nach der Belaubung) von ihm unterschiedenen Art des Birnbaums hält, sagt im Vorworte, Bb. III S. 4 über diesen: „Seine Varietäten unterscheiden sich durch die Größe und Stärke des Baumes, durch die Farbe seiner Triebe, durch die Gestalt und Größe der Blätter und der Blüten, und am besten durch die Form, Größe, Farbe, den Geschmack und die Zeit der Reife der Frucht.“ Und ferner: „Die Blätter sind am Rande glatt oder leicht oder tief gezahnt, je nach den Arten.“ Des Wolligseins der Blätter gewisser Arten erwähnt er hier im Allgemeinen nicht, doch gibt er z. B. bei Orange musqué, bei Sanguinole an, sie seien etwas mit Mehl bestreut und die des Catillac unterhalb weißwollig. Auch schildert er meist immer die übrige Beschaffenheit des Blattes nach seiner Größe, Gestalt, Verzahnung, Biegung und Stellung und wir sind hierdurch, wie durch die mitabgebildeten Blätter (die er immer vom Fruchtholze wählte) jetzt oft allein noch im Stande, zu entscheiden, ob wir Duhamels Frucht wirklich vor uns haben, oder schweben im Dunkel, wo diese Angaben bei ihm fehlen. — Ebenso beihülflich zu Orientirung sind Siedlers Beschreibungen des Baums und seines Blattes, was er größtentheils recht schön neben der Frucht mitabgebildet hat.

Die neueren französischen und belgischen Schriftsteller gedenken meist immer auch nächst des Baumes der Sommerzweige und Blätter, so Prevost der stetige Berichterstatte des Rouener Bulletins, Bivort im Album, und die Verfasser der Beschreibungen in den belgischen Annalen. In einem Vorworte zu den Birnen im letzteren Werke bemerkt Royer, indem er die verschiedenen Formen der Blätter, ihr Gezahnt-, Gesägt-, Ganzrandig-, Flach- oder Gekrümmtsein bespricht: „Diese Unterschiede, nicht wahrnehmbar für wenig geübte Augen, dienen den erfahrenen Kennern zur Unterscheidung der einzelnen Arten.“ Ebenso giebt Decaisne, im Jardin fruitier, den von ihm abgebildeten Früchten immer einen farbig abgebildeten Sommerzweig mit Blättern hinzu und beschreibt nicht allein diesen und die Blüten (ob sie groß oder klein, beim Ausblühen weiß oder gefärbt, von welcher Form und Stellung die Blumenblätter, wie der Kelch und seine Ausschnitte beschaffen sind u. s. w.), sondern auch die Blätter und zwar zunächst 1) die feuilles florales, die blüthenständigen Blätter, die er als adultes, ausgewachsen, dann nochmals, meist aber als fast eben so geformt schildert, 2) celles des rosettes, also jene Blätter, welche die künstige Blüthenknospe umgeben, mit andern Worten die Fruchtblätter, und 3) celles des scions, die an den Sommerzweigen befindlichen. In manchen Fällen hat er von den Blättern des Fruchtholzes neben dem mit Blättern besetzten Sommerzweige Abbildung gegeben, sehr oft aber auch nicht,

woraus hervorgeht, daß Decaisne, wie Diel, die Blätter der Sommerzweige für wichtiger oder doch für genügend hält.

Was Decaisne mit Berücksichtigung der blüthenständigen Blätter im Auge hat, wird ziemlich mit Diels Hinweisung auf den wolligen Austrieb eines Theils der Sorten zusammen fallen, auf welchen ich selbst früher vielfach aufmerksam gewesen bin, ohne daß ich damals die oben citirte Stelle in Diels Heft I, S. 21 noch gelesen hatte. Ich bemerkte jedoch bei fortgesetzter Beobachtung, daß der wollige Ueberzug mancher Arten sehr gering ist, und von den Blättern während ihrer Ausbildung schon, oder bald darauf wieder schwindet und die Trennung in zwei Haufen also wegen der Ungewißheit, ob man solche schwachwolligen oder vorübergehend wolligen den übrigen anreihen soll, erschwert wird. Einen Versuch, die dauerhaft wolligen, welche etwa vom Juli an bis zum Herbst die feine Behaarung noch zeigen, den andern gegenüber zu stellen, machte ich im Jahre 1846 schon, in der Thüringischen Gartenzeitung Nr. 21—24, freilich nur mit einer kleinen Zahl von Arten. Von einem zweiten ähnlichen Versuche gibt das 2te Heft der Verhandlungen des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen aus dem Jahre 1847 Zeugniß. In letzterem benutzte ich, an der Stelle der im ersten Versuche zur weiteren Unterscheidung gebrauchten (anwesenden oder fehlenden) Akerblätter, die Frucht-Neise und theilweise (für die glattblättrigen Arten) die Bezahnung. Bei weiterer Beschäftigung in solcher Weise, nachdem ich immer mehr Sorten zur Beobachtung angepflanzt hatte (was nöthig erschien, weil Diel den wolligen Ueberzug der Blätter hie und da übersehen hat, und viele seit seiner Zeit bekannt gewordenen Sorten noch geprüft werden mußten), wurde ich jedoch gewahr, daß mit einer solchen Eintheilung wenig genützt werde, indem nur eine geringe Zahl von Arten den wolligen Ueberzug hat und eine zu große Menge unter den Arten mit glatten Blättern vereinigt bleibt. Für die Beobachtung außer der Sommerzeit hatte ich mir jedoch ein Herbarium aus getrockneten Blättern angelegt und hiedurch bin ich hauptsächlich auf die Unterscheidung der von mir im Handb. II, S. 14 angegebenen Blattformen geführt worden.

Unterdessen hat Herr F. J. Dochnahl in dem 1856 erschienenen II. Bde. seines Führers in die Obstkunde, die Birnen in ähnlicher Weise nach dem Wollig- oder Glattsein der Blätter in zwei Hauptgruppen unterschieden. Die zu der ersteren gehörigen nennt er Filzbirnartige, Dasyphyllae, die andern Holzbirnartige, Leiophylleae und leitet den Ursprung der Filzbirnartigen, welche von einigen Botanikern, z. B. Beckstein und Mößler, von *Pyrus nivalis*, der Schneebirne, einer in den Alpen und in Oestreich wildwachsenden Birnenart mit wolligen ganzrandigen Blättern und roh ungenießbarer, teig aber süßer Frucht, abstammend betrachtet werden, auch nur von der Abart des wilden Birnbaumes mit wolligen Blättern ab, zu welcher Ansicht ich selbst immer am meisten geneigt gewesen bin, wie mein oben besprochener Aufsatz in der Thüringer Gartenzeitung nachweist.

Aus den Arten mit wolligen Blättern bildet Dochnahl 3 Abtheilungen: 1) Bratbirnen, mit gewürzlosem, festen, saden oder herben Fleische, 11 Arten,* 2) Faustbirnen, *Volema*, mit meist großer Frucht und schon besserem Fleische, (dazu gehört die Faustbirne *Diels*, von diesem als zu den Pfundbirnen gehörig bezeichnet, ferner Großer Kapentopf, Königs Geschenk u. s. w., aber auch kleinere Birnen, wie Sommerblutbirne, Zweimal tragende Birne, Carmeliter Citronenbirne, Erzherzogsbirne, zusammen 46 Arten), und 3) Gewürzbirnen, mit balsamischen und zartem Fleische, enthaltend 76 Varietäten in 2 Abtheilungen, nach länglicher oder rundlicher Frucht, worunter sich Birnen mit butterhaftem, halbschmelzenden und rauschendem Fleische befinden, und wozu eigentlich auch die drei zuletzt erwähnten Birnen aus der 2ten Abtheilung gehören.

Die übrigen Birnen mit kahlen Blättern, die Holzbirnartigen, unterscheidet Dochnahl nach Beschaffenheit des Fleisches, nach Form, Größe, Geschmack und Gewürz, Farbe und Reifezeit in 4) Nusstatellerbirnen, 5) Weißbirnen, 6) Ruffeletten, 7) Zuckerbirnen, 8) Schmalzbirnen, 9) Bergamotten, 10) Dechantsbirnen, 11) Butterbirnen, 12) Zapfenbirnen, 13) Flaschenbirnen, 14) Pomeranzenbirnen, 15) Knadbirnen, 16) Apothekerbirnen, 17) Pfundbirnen, 18) Schmeerbirnen und 19) Troßbirnen. Er gibt auch für jede Abtheilung Gattungsmerkmale an, doch sind diese zur Feststellung der betreffenden Familien schwerlich ausreichend und die unter die Dechantsbirnen (mit rundlicher, kreiselförmiger oder länglich-runder am Stiele stark abgestumpfter, mehr oder wenig berosteter, einfarbiger oder nur etwas gerötheter Frucht) und die unter die Butterbirnen (mit länglicher, mehr oder weniger berosteter, wenigstens grau punktirter Frucht) eingereichten Arten beweisen, wie schwer eine Trennung der in Form und Färbung zwar verschiedenen, darin jedoch gar oft veränderlichen Butterbirnen auf solchem Wege zu bewirken ist.

Immer möchte mit dieser Eintheilung das von *Diels* erstrebte höchste Ziel noch nicht erreicht sein. Denn es tritt ihr schon der Uebelstand entgegen, daß eine zu große Zahl von Birnen in der 2ten Abtheilung vereinigt bleibt, aber sie bringt auch die Früchte, welche zu natürlichen Familien gehören, ganz auseinander. *Diels* mag dies selbst gefühlt haben, indem er *Hest I, S. 21* sagt: „Dieses (auf die verschiedenen Augen am Sommertriebe und auf den wolligen Austrieb derselben gebaute) System würde viel für sich haben, wenn es nicht die große Lücke hätte, daß es die natürlichen Familien der Birnen zu sehr trennte.“ Es gibt nämlich Pfundbirnen, Bergamotten, Ruffeletten u. s. w. mit wolligen und glatten Blättern und zweckmäßiger würden diese wohl immer neben einander in wollblättrige und glattblättrige Pfundbirnen, Bergamotten u. s. w. unterschieden, stehen bleiben. — Wie groß übrigens die Zahl der glattblättrigen Arten den anderen gegenüber ist, dies ergibt sich auch aus dieser Dochnahl'schen Zusammen-

* enthalten z. B. die filzblättrige wilde Birne, mehrere süddeutschen Rostbirnen &c.

stellung, denn diese umfaßt, die darin enthaltenen Synonyme abgerechnet, etwa 1000 verschiedene Arten, davon sind aber nur 133 Sorten als silzblättrig bezeichnet.

Zwischen meinen und Dochnahls Angaben über das Wollig- oder Blattfein der einzelnen Arten ergeben sich hier und da Differenzen, über welche ich mich einigermaßen rechtfertigen muß. So führt er z. B. die Erzherzogsbirne (2 Mal) als wollig (einmal als solche unter den Faustbirnen, das zweitemal als Gelbe Sommerherrnbirne unter den Gewürzbirnen) auf, ebenso die Carmeliter Citronenbirne (obgleich sie nicht verschieden von der von ihm unter die Pomeranzenbirnen eingereihten Grünen Magdalene ist), auch Coloma's Carmeliterbirne, Marie Louise Duqu., Graue Dechantsbirne, Coloma's Herbstbutterbirne, Rousselet Jamain, Bon Parent und mehrere andere. Diese Arten gehören zu den Blattblättrigen, und wenn sie etwa auch im Frühling wollig austreiben, so sind doch die von mir jetzt immer am meisten berücksichtigten hinlänglich ausgebildeten Blätter des Tragholzes glatt. Auf der andern Seite werde ich auch mehrere seiner glattblättrigen Arten als wollig zu bezeichnen haben. Dochnahl hat sich jedenfalls vielfach an Diels Angaben gehalten, welcher meist nur die Blätter der Sommerzweige oder den wolligen Austrieb im Frühling beobachtet hat. Ebenso mag er bei den genannten belgischen Birnen sich auf die Beschreibung Vivorts gestützt haben, welcher die Sommerzweige beider als wollig und die Blätter der Jamain als düster grün, und die Blattstiele der Bon Parent als wollig angibt.

Auch den Angaben Diels über die Vegetation gegenüber muß ich einige Erläuterung geben. Im Illust. Handb. II, S. 17 ist bereits darauf hingewiesen, daß die jeder Sorte eigenthümliche Blattform am deutlichsten und beständigsten an den Blättern des Tragholzes zu erkennen ist. Diel hat sich dagegen am meisten mit den Blättern des Sommerzweigs beschäftigt. Bei der Eiförmigen Augustin, Heft VI, S. 150 hebt er hervor, daß die mittleren Blätter des Sommerzweigs die regelmässigen, die bei seinen Beschreibungen das einzige wahre Muster, sowie auch die Augen in der Mitte des Sommerzweigs nur die ordnungsmässigen seien. Nur in einzelnen Fällen fügt er noch Bemerkungen über die Blätter der Fruchtäugen oder über die in der Gestalt von den übrigen Blättern des Sommerzweigs oft abweichenden unteren Blätter an denselben hinzu. Dasselbe ist meist auch bei den belgischen Fruchtbeschreibungen der Fall, doch ist schon weit öfters in den letzteren auf die Blätter des Tragholzes Rücksicht genommen.

Die Blätter des Sommerzweigs haben nun zwar in vielen Fällen dieselbe Form, wie die Blätter des Fruchtholzes, öfters jedoch auch nicht. Sie sind gegen jene sehr oft in der Größe verschieden (sind bald größer, bald kleiner), auch länger oder kürzer gestielt. Sehr oft sind die Blätter des Sommerzweigs mehr oder weniger wollig, besonders nach der Spitze des Triebes hin, während die des alten Holzes glatt sind, eben so oft erscheinen sie mehr oder weniger gezahnt, z. B. an der Rothem Bergamotte, während die Blätter des Fruchtholzes meist ganzrandig sind.

Auch in der Form sind sie nicht weniger abweichend, oft sind sie lanzett-

förmig, während das Fruchtholz ovale Blätter hat. Bisweilen findet aber auch das umgekehrte Verhältniß statt, daß nämlich die Blätter des Sommerzweigs eine größere Breite und eine mehr rundliche Form als die des Tragholzes haben. Es ist Letzteres z. B. bei der Sommer-Apothekerbirne der Fall, deren Blätter am Sommertriebe rundlich oval sind, während die Blätter am Fruchtholze elliptisch oder breitelliptisch sind. Am meisten stimmen in der Form die am Grunde des Sommerzweigs sitzenden Blätter, also die ältesten und am meisten ausgebildeten, mit denen des Fruchtholzes überein. Auch die Stellung der Blätter am Stiele ist oft anders. Während der Sommerzweig oft nur kurzgestielte, mit dem Stiele an den Zweig gleichsam angebrückte Blätter hat, sind die am Fruchtholze bisweilen mit langen dünnen Stielen ausgestattet, die das Blatt nicht gut tragen können, weshalb es mehr oder weniger abwärts hängt. Die Blätter des Sommerzweigs sind in der Regel auch stärker an den Seiten aufwärts gebogen und erscheinen hierdurch schifförmig, dabei auch öfters von der Hälfte ihres Längendurchmessers an (oder etwas kürzer) nach unten im Halbkreise zurückgekrümmt (sichelförmig gebogen), während dies selten bei den Fruchtholzblättern, die dagegen mehr flach ausgebreitet am Stiele stehen, aber doch auch immer noch bei vielen Sorten der Fall ist u. s. w. Hierdurch entstehen hier und da in meinen gegen Dieß Angaben Abweichungen, die ich indessen an dem betreffenden Orte mit einigen Worten anzudeuten nicht unterlassen habe.

Was nun die von Dieß meist auch immer berücksichtigten Augen (*Knospen*), ihre Größe, Form und Stellung und die Beschaffenheit der Augenträger betrifft, so zeigen sie je nach den Sorten zwar manche Verschiedenheit, im Allgemeinen aber doch viel Uebereinstimmung und habe ich deshalb, auch bei dem beschränkten Raume des Handbuchs, nur das Auffällige darüber angemerkt. Auch der anwesenden oder fehlenden Axtblätter und deren oft etwas abweichenden Form und Größe gedenkt Dieß, und der ihm gefolgte Dittrich schien besonderen Werth auf sie zu legen, denn Letzterer hat sie von allen von Dieß angegebenen Vegetations-Merkmalen fast nur allein in sein Handbuch aufgenommen. Ich hatte dieselben früher nie außer Acht gelassen, allein ich fand bald, daß es wohl keine Birnsorte gibt, deren Baum dieselben nicht zeigt, sie sind nur bei vielen schwach und hin-fällig. Sie stoßen sich bei weiterer Ausbildung der Blätter, an deren Stiele sie unterhalb zu zwei, eines hüben das andere drüben sitzen, bei allen Sorten ab, sind aber an den an den Spitzen des Sommertriebes stehenden Blättern, so lange der Zweig noch forttreibt, stets noch vorhanden. Es läßt sich auf sie kein sicheres Unterscheidungsmerkmal gründen, denn oft findet man an einer Sorte einen Schoß, der keine hat, an dem anderen etwas später hervorgewachsenen desselben Baumes sind sie noch in schönster Ausbildung vorhanden. Doch mag ihrer besonderen Form oder Größe im vorkommenden Falle Erwähnung geschehen.

In meinen Ausdrücken zur Bezeichnung der Blattformen wich ich zueither etwas von Dieß und selbst von meinem verehrlichen Mitarbeiter Oberdied ab, welcher glaubte, Dieß folgen zu müssen, der für mein eirund „eiförmig“ und

für mein bisheriges eiförmig „oval“ gebrauchte. Ich habe mich darüber und daß ich darin mit Bischoff (dessen Handb. der botanischen Terminologie und Systemkunde, 2te Ausgabe, Nürnberg 1830), Einen Weg ging, nur daß ich anstatt „oval“ das deutsche Wort „eiförmig“ annahm, daß aber überhaupt bei den Botanikern im Gebrauche dieser Worte und des von Mehreren als gleichbedeutend mit oval genommenen „elliptisch“ wenig Uebereinstimmung herrscht, in den Verhandlungen des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen, VII. Heft von 1860 zu rechtfertigen gesucht. Weil indessen doch von Vielen der Ausdruck eiförmig als einerlei mit eiförmig genommen wird, so werde ich künftig, mehr um Uebereinstimmung zu erzielen, das Wort eiförmig nicht mehr, sondern an dessen Statt nur noch „oval“ anwenden. Nach der im II. Bande S. 14 gegebenen Erklärung wird man über den Sinn des Worts nach wie vor nicht im Zweifel sein, sowie auch nicht darüber, daß Oberdiecks eiförmig und das von mir dafür gebrauchte eiförmig einerlei Begriffe sind.

Die Nützlichkeit der Beobachtung der Vegetation erkenne ich immer mehr denn schon die Blätter geben vielfach Aufschluß über die Nützlichkeit der Sorten wenn man sich einmal die Form und Beschaffenheit des jeder Art zukommenden Blattes eingepägt hat. Das Auffinden des Namens einer unbekannten Frucht wird wesentlich dadurch erleichtert, und ich war schon öfters im Stande, die mir von Anderen gesendeten Früchte mit Hilfe der beigegebenen Blätter sicher zu bestimmen, wo mich die Frucht allein in Zweifel würde gelassen haben. Ebenso habe ich mich schon mehrfach mit meinen auswärtigen Freunden aus den mir vorgelegten Blättern und Zweigen über diese oder jene in ihrem Besitze befindliche Sorte verständigen können.

Aus diesem Grunde bin ich auch bestrebt gewesen, besonders nachdem die Herren Verleger des Handbuchs zu meiner Freude in neuerer Zeit sich williger zur Aufnahme gezeigt haben, einer jeden beschriebenen Frucht die ihrem Baume zukommende Blattform auf dem Holzschnitte hinzuzueichnen und es haben die übrigen Herrn Mitarbeiter, mit Ausnahme des Hrn. Geh. Rath's von Flotow, welchen Unwohlsein hinderte, zu gleichem Zwecke mir mit ihren Fruchtbeschreibungen auf meinen Wunsch Blätter vom Tragholze des Baumes gesendet. Sicher wird durch diese Hinzugabe zur Charakteristik der Sorten viel genutzt, wenn auch einer meiner Wünsche nebenbei immer noch unerfüllt bleibt, welcher darin besteht, in anderweiter Darstellung neben der Frucht und dem Blatte auch die oft sehr charakteristische Stellung der Blätter am Frucht- und Sommerzweige und ihre verschiedenen Biegungen bemerklich zu machen. Uebrigens bin ich weit davon entfernt, zu glauben, daß man gerade durch Einreihung in die von mir aufgestellten Classen einen Vorsprung gewinne, sondern ich würde den Versuch, die Sorten in solcher Weise zu classificiren, schon beim Beginn des Handbuchs ganz unterlassen und einfach die jeder Art zukommende Vegetation und Blattform angegeben haben, wenn man nicht von gewisser Seite eine derartige Ausführung von mir gewünscht hätte. Damit jetzt jedoch Uebereinstimmung mit den früheren Viese-

rungen des Handbuchs herrsche, ist die anfängliche Form auch jetzt wieder beibehalten worden.

Die den einzelnen Sorten beigegebene Literatur dürfte Manchem zu weit-schweifig erscheinen, doch hat sich Oberdied über die Nützlichkeit derselben im Vorworte zu dem 3ten Steinobsthefte bereits ausgesprochen. Mir scheint die Ausführlichkeit in solcher Hinsicht durchaus nöthig zu sein, um den Beweis zu liefern, daß die richtigen Früchte vorgelegen und wir uns überall möglichst umgesehen haben, was mit dem bloßen Citat der betreffenden Werke nicht abgemacht ist.

Neben dem Namen der Frucht unter dem Holzschnitte ist als Autor immer derjenige zunächst genannt, der sie zuerst beschrieb und in Klammern, wer dies etwa nach ihm that oder wer sie erzog oder auffand, wie dieses aus der Beschreibung sich dann noch genauer ergibt.

Die in den Beschreibungen citirten Schriften hat Oberdied am Schlusse des III. Bandes (Steinobst enthaltend) ziemlich vollständig aufgezählt und ich habe etwa nur noch bemerkl. zu machen, daß bedeutet:

v. Biedenfeld — Handbuch aller bekannten Obstsorten von Freiherrn von Biedenfeld, 3 Bände, Jena 1854—55. (Leider sind im 1sten Bande, Birnen enthaltend, die Quellen der Literatur oft nicht bemerkl. gemacht, weshalb dieser Band weniger brauchbar ist.)

Dahuron — Vollständiges Gartenbuch von René Dahuron (Schüler Quintines, starb in Deutschland). 6te Aufl. Weimar und Halle 1745.

Lucas — Die Kernobstsorten Württembergs von Ed. Lucas. Stuttgart 1856. — — Lucas Abbildungen. — Dessen Abbildungen württemb. Obstsorten. 2te Vief. Birnen, Stuttgart 1858.

Miller — Engl. Gartenbuch oder Gartenlexicon von Ph. Miller, aus dem Engl. von G. L. Huth. Nürnberg. 1750—58.

Bericht der Soc. van Mons — Societé van Mons, Rapport etc., 1—9 Publication. Bruxelles 1854—1862.

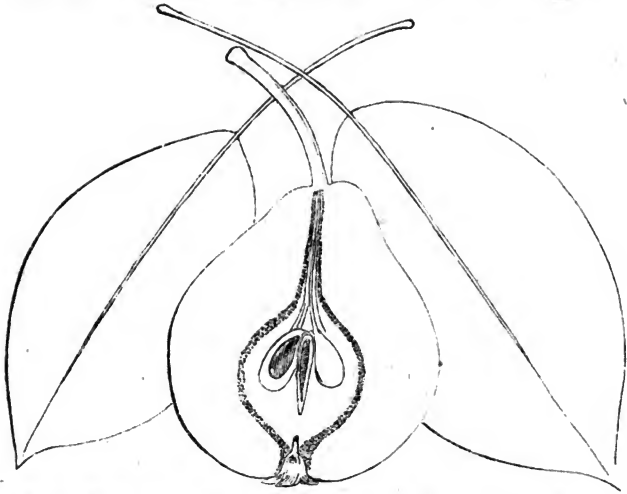
Tougard — Tableau alphabetique et analytique des varietés des poires. etc. par M. Tougard. Rouen 1852.

Unter Berliner Bericht ist der Bericht des Hrn. Prof. Dr. Carl Koch in Berlin (über die Anfangs Oct. das. stattgehabte Versammlung und Ausstellung), Berlin 1861, zu verstehen. Wogegen unter

Berliner Verhandlungen die Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in den Königl. Preuß. Staaten, Neue Reihe, Jahrg. V, Heft 1, S. 6 u. f. gemeint sind, wie im Hdb. Bd. I, S. 307 schon auseinander gesetzt wurde.

Außer den bereits angeführten Catalogen sind noch zu nennen: Die von André Leroy in Angers (Maine et Loire) von 1860, Jamin et Durand in Bourg-la Reine bei Paris, Aug. Rapol. Baumann in Bollweiler, Gebr. Simon Louis in Metz, A. Papeleu (jetzt Narcisse Gaujard) in Gent (früher in Wetteren), De Jonghe in Brüssel und Thierry in Hälén.

J a h n.



— Kleine Petersbirne. Sidler. * ++! Mitte Aug., bisw. später, mehrere Woch.

Heimath und Vorkommen: Sie ist besonders in der Gegend von Altenburg vielfach angepflanzt und wird sehr geschätzt, sie hat sich aber auch anderwärts hin bereits ziemlich verbreitet und verdient als eine der besten und tragbarsten wirthschaftlichen Birnen immer noch mehr empfohlen zu werden.

Literatur und Synonyme: Sidler im L. D.-G. XI, S. 153, Taf. 7: Die Petersbirne, woraus Pippold (Taschenbuch, aus dem Französischen etc., Stuttgart und Lübingen 1824) nach Dochnahl S. 33, übrigens auch Aug. Napoleon Baumann in Bollweiler Poire de St. Pierre gemacht haben. Sidler hat im L. D.-G. XXII, S. 103, Taf. 11 auch noch eine Große Petersbirne beschrieben und Dittrich ist geneigt, diese, welche auch Theilbirne genannt wird, für einerlei mit der Kleinen zu halten. Wir scheint es jedoch, als ob Sidler unter dem betreffenden Namen die Hammelsbirne vor sich gehabt habe. In der Ungewißheit hierüber müssen wir die vorliegende immer Kleine Petersbirne nennen. Ob Lucas S. 165 als Petersbirne unsere Birne hat, ist zweifelhaft, denn dieselbe reift schon Ende Juli; aber auch Baumann in Bollweiler gibt bei seiner Poire de St. Pierre, mit dem Zusatz Petersbirne des L. D.-G., Mitte Juli als Reifzeit an. Vgl. Dittrich I, S. 538 und 575, auch Christ's Hdwörterb. S. 201, ferner Oberd. Anl. S. 386.

Gestalt: freiselförmig, nach dem Stiele zu etwas wenig eingebogen und kurzkegelförmig abgestumpft spitz, um den Kelch herum etwas abge-

plattet, so daß die Birne meist noch gut aufsteht. Sie ist klein oder mittelgroß, $1\frac{3}{4}$ " breit, 2" lang, bisweilen etwas länger oder auch kürzer.

Kelch: oft lang und spitzblättrig, doch mit niederliegenden oft ungleichen Blättern, schwach eingesenkt, bisweilen mit etwas Beulchen umgeben. Kelchhöhle gelbbraun mit kurzer Röhre.

Stiel: 1— $1\frac{1}{4}$ " lang, grünbraun, mit feinen Wärzchen besetzt, steht oben auf wie eingesteckt, in Fleischringeln, oder neben einem Höfer schief.

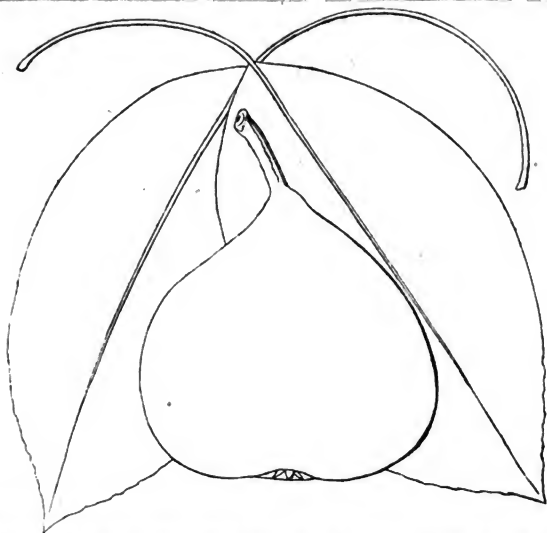
Schale: gelbgrün, später grünlichgelb mit grünen oder braunen feinen Punkten, und an der Sonnenseite oft starker und schöner, doch meist etwas trüber, bräunlicher Röthe; jedoch besteht diese gewöhnlich nur in rothen Kreischen, die um feine graue Punkte herum gezogen sind. Auch ist meist auf der Schattenseite mehr oder weniger hellzimmtfarbiger Rost vorhanden.

Fleisch: mattweiß, fein und saftig, steinfrei, rauschend von sehr angenehmem, zimmtartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: nur durch sehr feine, unsichtbare Körnchen angedeutet, bisweilen schwach hohlachsig, Kammern klein, Kerne länglich, hellbraun, zuweilen taub.

Reife und Nutzung: Die Birne reift in günstigen Sommern in der Mitte des August, in andern etwas später, und hält sich, etwas vor der Reife gebrochen, mehrere Wochen, worauf sie teig wird. Sie dient zum frischen Genuß, auch zum Saftkochen und Dörren und findet auf den Märkten sehr guten Abgang. Sie wird in ihrer Heimath ebenso geschätzt, wie die etwas später reisende Leipziger Rettigbirne. Hr. Professor Lange in Altenburg stellt, nach brieflicher Mittheilung, im Werthe die beiden Genannten ungefähr gleich, und bezeichnet die Petersbirne als feinschaliger und süßer, die Rettigbirne als schmelzender und erfrischender.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird nur mittelstark, macht lange, nach mehrmaligem Tragen herabhängende Aeste mit kurzem Fruchtholze und eine pyramidenförmige, ziemlich geschlossene und starkbelaubte Krone, und ist sehr tragbar, steht aber in der Sicherheit und Fülle der Fruchternten, wie in der Widerstandskraft gegen ungünstige klimatische Einflüsse und Bodenverhältnisse gegen die Rettigbirne etwas zurück, deren Baum in der Regel voller trägt, deren Früchte aber bei Volltragen leider öfters etwas klein bleiben. — Die Blätter sind oval, oft nach dem Stiele zu verschmälert und dann elliptisch oder lanzettförmig, mit meist ziemlich langer auslaufender Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ " lang, glatt, bisweilen, besonders in der Jugend etwas wellig, ganzrandig, flach, oder schwach schifförmig, doch oft stark fischelförmig an der Spitze gekrümmt, steif und lederartig, dunkelgrün, etwas mattglänzend. — Blüthenknospen sehr groß, eirundlich, stumpfspitz, an der Spitze gelbwollig unterhalb braun, mit einem Silberhäutchen. — Sommerzweige bräunlichgrün, nach oben röthlichbraun, fein weißlich punktiert.



Cypriſche braunrothe Sommerbirne. Die I (Merlet). * Mitte Aug.

Heimath und Vorkommen: DieI erhielt ſie aus der Abtei Maximin in Trier unter dem obigen Namen und glaubt, daß es Merlets Poire de Cypre ſei.

Literatur und Synonyme: DieI VI, S. 83: Die Cypriſche braunrothe Sommerbirne, Merlets Cypriſche Birne. Poire de Cypre, Duhamel III, S. 27 hat als Rousselet hatif, Poire de Chypre, Perdreaux, eine ähnliche Birne beſchrieben; er ſchildert ſie aber als birnförmig, Mitte Juli reif und DieI hält ſie deshalb für verſchieden. — Naheliegender iſt die vorliegende in Form, Färbung, Geſchmack und Reifezeit Decaiſne's Gros Rousselet II, Taf. 21, dieſe iſt nur größer und langgeſtielt. Decaiſne erklärt ſie mit Etienne für verſchieden von dem Sommerkönig, Roi d'été, welcher bei Duhamel zwar Syn. der Gros Rousselet, aber eine andere lang, wie die Fuſés gebaute, doch am Stiele dünnere Birne ſei. Jedoch ſchildert Decaiſne die Blattform ſeiner Gros Rousselet anders. — Vgl. noch Oberbied, Anleitung S. 414; Dochnahl S. 31.

Geſtalt: kreiselförmig, öfters faſt bergamottförmig. In erſtem Falle mißt ſie 2" in der Breite und eben ſo viel in der Höhe.

Kelch: hartſchalig, offen, ſternförmig auſtiegend in einer geräumigen, mäßig tiefen Einſenkung, welche gewöhnlich eben iſt.

Stiel: stark, fleischig, $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ " lang, charakteristisch mit Fleischbeulen umgeben, durch deren eine er häufig eine schiefe Stellung erhält.

Schale: hellgrün, bei freihängenden Früchten zur Hälfte, und besonders um die ganze Kelchwölbung herum, mit einem düstern Roth stark verwaschen, stark gleichmäßig punkirt und hin und wieder berostet.

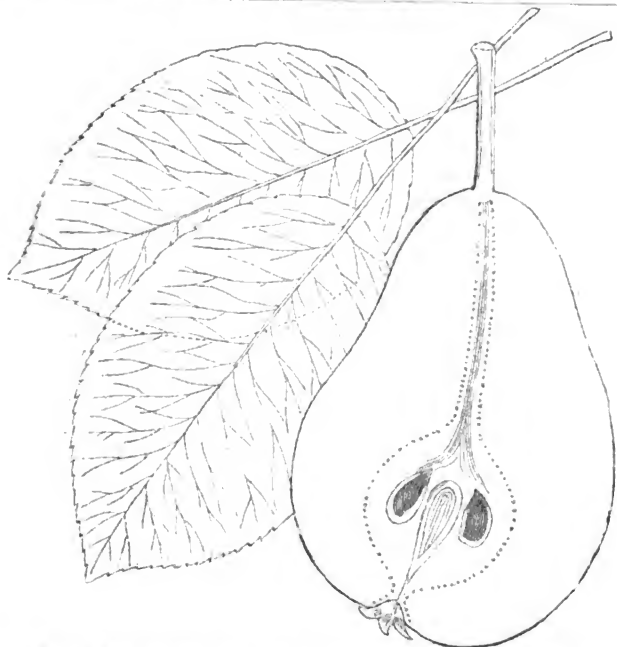
Fleisch: mattweiß, körnigt, um das Kernhaus steinicht, saftvoll, rauschend, aber auflöslich von einem angenehmen süßweimartigem Geschmacke, den Diel als zuckerartig, rosenhaft, in richtiger Reife zimmtartig bezeichnet.

Kernhaus: enge Kammern enthaltend, etwas bohlschig. Kerne eiförmig, schwarz und vollkommen.

Reife und Nutzung: Mitte August, hält sich nur kurze Zeit. Die Frucht ist zwar zum rohen Genuß, wie zu wirthschaftlichen Zwecken brauchbar, wird indeß von andern, mit ihr zugleich reisenden Sorten übertroffen, weshalb deren mehrfacher Anbau nicht empfohlen werden kann. Auch Oberdieck fand sie zu körnig, selbst steinig und zu wenig haltbar.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, hat eine leichte Belaubung und ist schon früh sehr tragbar. — Sommertriebe lang, stark, violett braunroth, nur an der Spitze etwas bewollt, mit vielen sehr sichtbaren Punkten besetzt. — Blätter elliptisch, groß, unregelmäßig, bald viel, bald wenig stumpf gebogt gezahnt, am Fruchtholze leicht gefערbt, auch sehr oft ganzrandig, glatt, nur hie und da am Rande etwas wollig, dunkelgrün und glänzend, Stiel oft sehr lang, selbst bis zu $2\frac{1}{2}$ ". — Blütenknospen klein, kurz und scharfspizig.

Schmidt.



Gelbe Laurentiusbirne. *Diel.* * † wohl auch ††. Mitte bis Ende Aug., 14 L.

Heimath und Vorkommen: sie kam aus Sachsen an Hofgärtner Schulz in Schaumburg, von welchem sie *Diel* empfing, der sie als schöne, ansehnlich große, angenehme, für die Küche vortreffliche Sommerfrucht empfahl. Sie ist aber auch zum Rohgenuß noch ganz angenehm und bei der Büchsigkeit und Tragbarkeit des Baumes verdient sie immer weitere Verbreitung.

Literatur und Synonyme: *Diel II, S. 96*: Die Gelbe Laurentiusbirne. *Poire de St. Laurent*. Er finde sie mit Bestimmtheit bei keinem Pomologen; mit der Lorenzbirne in der Beschreibung der Obstsorten in der Niederlausitz dürfe sie nicht verwechselt werden. — Auch die von *Dittrich III, S. 216* nach *Gouvertel* beschriebene *St. Lorenzbirne, Poire Saint Laurent*, Anfangs Aug. reifend, kugelförmig, grün, später gelb, Fleisch säuerlich und herbe, gefocht süßer, kann die vorliegende nicht sein. — Vgl. noch *Oberdieck S. 369*, der sie ebenfalls als gute Haushaltsfrucht empfiehlt; *Dochnahl S. 51*.

Gestalt: Die beschreibt sie als der Guten Louise ähnlich, lang, flachbauchig, nach dem Stiele zu schön kegelförmig, Bauch hoch oben nach dem Kelche sitzend, um diesen plattrund, so daß sie noch stehen könnte, wenn die eine Seite der Kelchfläche nicht fast immer etwas niedriger als die andere wäre. Nach dem Stiele zu nehme sie ohne Einbiegung, doch fast immer auf der einen Seite eingekrümmt ab und endige kegelförmig stumpfspitz. — Dies gekrümmtsein war an allen von mir erzogenen Früchten mehr oder weniger bemerklich, ihre Form werde ich als länglich eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig bezeichnen können. Die von Diel angegebene Größe von $2\frac{1}{2}$ " Breite und $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{3}{4}$ " Höhe für eine vollkommene Frucht erreichten die meinigen nicht.

Kelch: weit offen, stark, jedoch meist unregelmäßig, aufliegend, in flacher oder seichter Einlenkung.

Stiel: stark, etwas fleischig, $1-1\frac{1}{2}$ " lang, oben mit feinen Falten umgeben, zuweilen durch einen sich anlehrenden Höcker schief gedrückt.

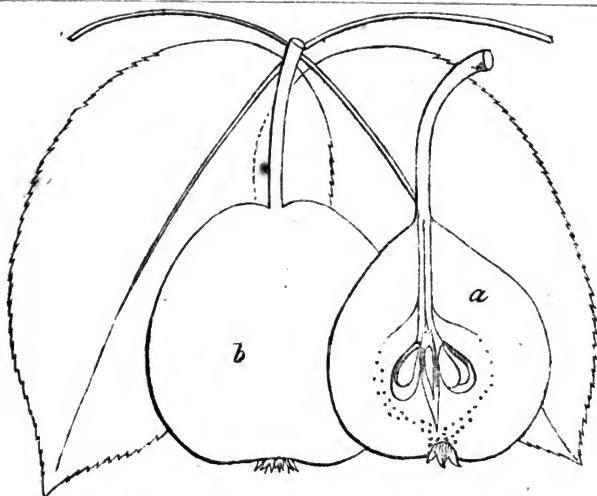
Schale: etwas stark, weißgelb, später hellgelb, meist mit noch etwas Grün, mitunter mit etwas bräunlicher in der Reife hellerer Rötze und feinen hellgrünen Punkten, auch mit etwas feinem glatten gelblichen Rost um den Stiel herum.

Fleisch: weiß, etwas grobkörnig, saftvoll, rauschend, doch auflöslich, in dem warmen Sommer 1859 fast ganz schmelzend, recht angenehm süß, oder wie sich Diel ausdrückt, von sehr süßem zuckerartigen Rosengeschmack.

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, stark hohlachsig, (und gegen Dieles Angabe, der die Kerne als fast immer taub bezeichnet.) mit vollkommenen hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reifte in Weiningen zu Ende des August, nach Diele gegen die Mitte des Monats und hält sich, etwas vor der Reife abgenommen, fast 14 Tage; sie eignet sich zu allen häuslichen Zwecken, besonders zum Welken vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird groß und belaubt sich sehr schön, zeigt auch in Weiningen sehr gesundes Wachsthum. Nach Diele wird er lindengros und liefert äußerst reichliche Ernten, kommt auch auf Quitten sehr gut fort, doch empfiehlt er seine hochstämmige Anpflanzung. — Blätter oval, mit halbaufgesetzter oder auslaufender kurzer oder auch längerer Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}-3$ " lang, glatt, nach vorne hin deutlich fein gesägt, hinten weilläufig und stumpf gesägt, schwach schifförmig und wellenförmig, auch etwas fischelförmig gebogen, angenehm etwas hell grasgrün, stark glänzend, reich und fein geadert. Stiel oft sehr lang, bis $2\frac{1}{4}$ ", dünn, weißlichgrün. — Blütenknospen groß, kegelförmig, ziemlich spitz, feinbraunwollig, unten weißgrau besaust wollig. — Sommerzweige dunkel olivengrün, mit vielen großen schmutzigweißen Punkten und verdickter Spitze, die oft eine braunwollige Endknospe trägt.



Dearborn's Sämling. Downing (Dearborn). *. Mitte, oft Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Ist eine amerikanische, in Amerika sehr geschätzte Tafelfrucht, die, nach Downings Nachricht, erzogen wurde von einem Herrn H. A. S. Dearborn zu Boston, ums Jahr 1818. In meiner Gegend war sie nur von geringer Güte. Downing nennt sie eine wahrhaft treffliche frühe Birne ersten Ranges, und sagt, daß sie sehr reichlich trage, in jedem Boden gedeihe und eine der beliebtesten frühen Birnen sei. Auch Lougard in seinem Tableau, Rouen 1852, S. 8 setzt sie in den 1sten Rang. Mein Reis erhielt ich von dem verstorbenen Bornmüller zu Suhl, einem eifrigen und sorgfältigen Pomologen, und stimmte die Frucht mit Downings kurzer Beschreibung so weit, daß ich nicht zweifeln kann, die rechte Sorte zu haben.

Literatur und Synonyme: Downing S. 336 unter obigem Namen. — Lond. Catal. S. 134 Nr. 178 bezeichnet sie als vom ersten Range für die Tafel und reisend im Sept., mit dem Beisatz Allied to the white Doyenné, woznach fast etwas zweifelhaft ist, ob die rechte Frucht vorlag. Kommt in Catalogen öfter vor, meist bloß der Name; der Bilsorder Catalog und Leroy zu Angers setzen sie in den ersten Rang und die Reise in Aug. Downing allegirt noch Mannings Werk, in dem sie vorkomme.

Gestalt: Downing bezeichnet sie als kreffelförmig, der Lond. Catal. umgekehrt eiförmig und ist Downings Figur, welche oben sub b beigezeichnet ist, nicht ganz kreffelförmig. Ich erbaute sie in drei Grundten auf gesundem Probezweige 1857, 1859 und 60 nicht größer, als obige Figur a, die sehr kreffelförmig ist; manche Früchte standen auch zwischen Eiform und Kreffelform. Größe bei mir 2" breit, 1 $\frac{3}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich so zurundet, daß sie bald gut aufsteht, bald nicht aufstehen kann, wenn auch der Kelch etwas vorsteht. Nach dem Stiele nimmt sie ohne merkliche Einbiegungen ab, und endigt nur etwas abgestumpft, oder es ging bei mir auch der Stiel aus der Spitze fast herans. Bei gut gewachsenen Früchten ist der Bauch schön rund.

Kelch: etwas hartschalig, doch in seiner Vollkommenheit mit feinen Ausschnitten ziemlich aufliegend, sitzt flach vertieft, oft fast oben auf.

Stiel: stark, holzig, 1 $\frac{1}{4}$ " lang, oft etwas länger, bald gerade, bald etwas gebogen, doch wenig zur Seite gebogen, sitzt in enger flacher, von einigen Beulen gebildeter Höhle (wie bei mir auch öfter vorkam), oder wie eingesteckt.

Schale: fein, glatt, vom Baume gelblich grün, (Skin very smooth, clear light yellow, Downing) in der Reife hellgelb mit noch grünlichen Stellen. Rötche fehlt; Punkte fein, fallen nicht in's Auge; Krost angepresst, um den Kelch meist etwas Ueberzug davon.

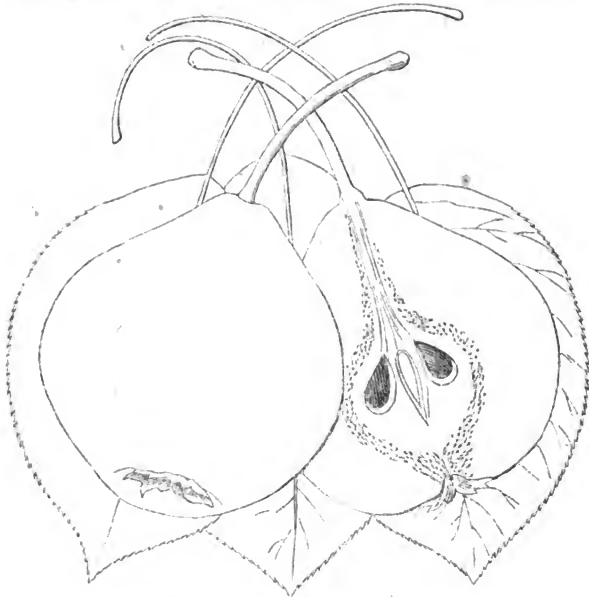
Fleisch: fein, schmelzend, bei mir von gezuckerten, doch ziemlich gewürzlosen Geschmad. Downing sagt: Flesh white, very juicy and melting, sweet and sprightly in favour.

Kernhaus: geschlossen; die mäßig weiten Kammern enthalten ziemlich vollkommene, oft noch weiße Kerne.

Reife und Nutzung: Downing setzt die Zeitigung Mitte Aug., und so reifte sie auch bei mir in warmen Jahren, 1860 erst gegen Ende Aug. Ist nur Tafelfrucht, und wo sie größer wird, ist sie immer eine gute Tafelforte, doch möchte sie bei uns wohl überall von andern im Aug. reisenden Tafelbirnen übertroffen werden. In der Kleinheit, wie ich sie hatte, ließ sie selbst zu viele Hülsen im Munde.

Der Baum wächst rasch und zeigte die Sorte sich auch bei mir früh und recht fruchtbar. Sommertriebe lang, etwas fleischig, braunroth (dark brown, Downing; leider gibt er nie die Form des Blattes an), nach oben etwas wellig, zahlreich punktiert. Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, breit elliptisch, oft auch eiförmig mit kurzer aufgesetzter scharfer Spitze, ziemlich glänzend, fein und leicht gefägt gezahnt. Blatt der Fruchttaugen eiförmig, manche recht lang eiförmig mit auslaufender Spitze. Astenblätter fadenförmig; Augen ziemlich stark, anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden Trägern.

Oberdieck.



Zwibogenbirne. Siegel (Kraft). * †. Ende Aug., 14 L.

Heimath und Vorkommen: Sie ist nach Siegel wahrscheinlich eine Oestreichische Nationalfrucht und in Ober- und Unterösterreich allenthalben gepflanzt, doch findet man sie oder eine ganz ähnliche Birne auch schon bei Duhamel und selbst bei Merlet, welcher letztere sogar mehrere Arten, wovon die eine Granille heiße, unterschied. Als eine interessante und nebenbei recht gute, auch nicht zu kleine Sommerfrucht mit sehr tragbarem Baume verdient sie auch in weiteren Kreisen bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Siegel n. Obss. II. S. 86. Die Zwibogenbirne. — Duhamel III. S. 92. Poirs à deux têtes, die Birne mit zween Köpfen, Zweibugen (der Lebers). — Kraft, Pom. austriac. I. S. 35. Tab. 79. Fig. 1. Die Zweiföpfige Birne, Zwibogenbirne, sie ist hier mit dem Syn. Heilige Katharinabirne zwar etwas klein, doch sehr hübsch abgebildet, weshalb ich oben Krafft mit anführte. — Mayer in Pom. francon. III. S. 312. Tab. CIII. hat sie als Zweiföpfige Birne, Deux Têtes, weniger kenntlich

gezeichnet; die Frucht hat einen starken Höcker am Stiele, wie ihn alle Früchte haben sollen und M. will daraus die Anschwellung des Kopfes und die Theilung des Kelches erklären. — Dittrich III. S. 209 (nach Jaume Hilaire, Noisette und Couverchel), die Birne mit 2 Kelchen, Zweibußenbirne, Poire à deux têtes, Poire à deux yeux. Dochnahl S. 38 hat nach Lippolds Taschenb. noch die Syn. Zweibüßler, Zweifelhige, Double calice.

Gestalt: kreiselförmig, fast rundlich, um den Kelch zwar flach, aber ungleich abgerundet, indem sich oft zwei gegenüberstehende Beulen um ihn erheben; nach dem Stiele zu kurzkegelförmig, mehr oder weniger abgestumpft spitz. Mittelgroß, 2" breit und ebenso hoch oder ein wenig höher.

Kelch: charakteristisch, wie doppelt, weil er durch die sich an ihn anlehenden Beulen gedrückt und in 2 Theile gespalten wird, die aber oft noch mit einander zusammenhängen, so daß er eine längliche Form annimmt. Es ist dies aber nicht bei allen Früchten der Fall. Die Kelchblätter sind ziemlich lang, stehen aufrecht, offen oder geschlossen, auch sitzt der Kelch bald flach, bald in einer kleinen länglichen Einlenkung.

Stiel: meist gekrümmt, 1—1½" lang, oft auch länger, steht oben auf der Spitze mit einigen Höckern umgeben, von welchen er bisweilen etwas schief gedrückt wird, oder auch vertieft in einer kleinen Höhle.

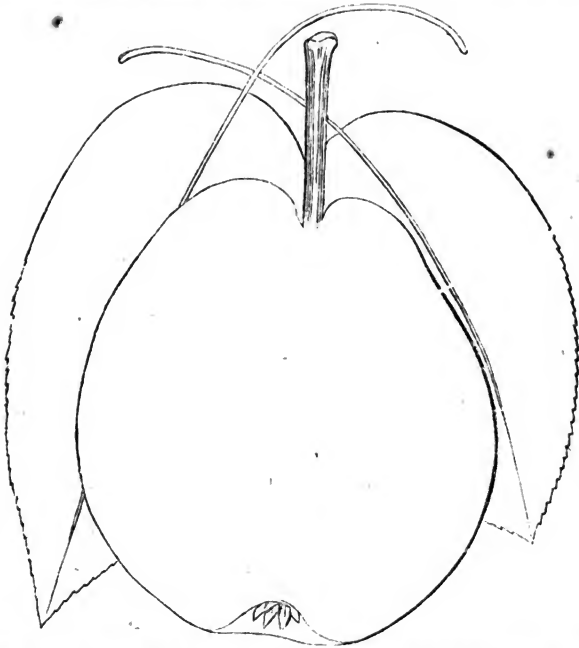
Chale: etwas stark, hellgrün, später weißlich gelb, an der Sonnenseite findet sich oft viele, etwas bräunliche Rötze, auf der übrigen Chale sind weitläufigstehende grauliche Punkte, auch etwas Rosiglecken und Rosifiguren wahrzunehmen.

Fleisch: weiß, in guten Sommern butterhaft, bleibt oft etwas rauhend, besitzt aber recht angenehmen, schwach säuerlich süßen und würzigen Geschmack.

Kernhaus: meist nur mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohladig, Kammerlein mit schwarzbraunen oft unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift zu Ende des August, hält sich etwas früher abgenommen 14 Tage und macht sich kenntlich durch ihren doppelten Kelch und langen Stiel. Sie ist schon eine von den besseren Sommerbirnen und für die Tafel sehr angenehm, wenn sie auch nicht immer ganz butterhaft und I. Ranges wird.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird nach Liegel sehr groß, gedeiht sehr gut hochstämmig und auf Quitte, und ist äußerst fruchtbar, doch werden die Früchte in manchen Jahren steinig und krüppelhaft, was vielleicht von nicht zusagendem Boden herrührt. In Weiningen wuchs er zeitlich sehr gut und ist sehr gesund, bewies sich auch recht tragbar, weshalb er wenigstens auf das Klima nicht eigen zu sein scheint, denn seine Früchte wurden auch in dem kühleren Sommer 1860 noch groß und wehlschmeckend. Die Blätter sind nach Liegel klein, eiförmig, oben zugespitzt, unten gerundet, doch finde ich sie groß, der Mehrzahl nach oval, oft auch eiförmig und an den Sommerzweigen breitelliptisch oder nach dem Stiele zu keilsförmig, etwa 2" breit und bis 2½" lang, länger oder kürzer zugespitzt, glatt, regelmäßig etwas seichtgefält, am Rande etwas wellenförmig und die Spitze gebogen, dunkelgrün und glänzend. Stiel bis 2½" lang, das Blatt ist deshalb im Winde leicht beweglich. Akerblätter nach Liegel manchmal sehr groß, lanzettförmig, 1½" lang. — Blüthenknospen groß, kurz kegelförmig, etwas flehendspitz, schwarzbraun. Sommerzweige an der Spitze oft etwas wollig, rothbraun mit gelblichweißen Punkten.



Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne. Del. Weniger*, als ♀. Ende Aug. 3 B.

Heimath und Vorkommen: Del bezog sie aus Frankreich; sie wird bereits in Norddeutschland oft angetroffen.

Literatur und Synonyme: Del VI, S. 119: Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, Bonchretien d'été d'oré hatif. Er glaubt, daß es die musqué aus St. Etienne's 4 und Merlet's 2 Sommer-Apothekerbirnen sein könne. Auch hat diese Lougard S. 7 ähnlich als Bonchretien d'été musqué beschrieben. Mit Knoops Hallemins bonne findet Del ebenfalls Ähnlichkeit, doch hat diese eine spätere Reife. — Synonyme der Müskirten Sommerzuckerbirne, Bonchretien d'été musqué nach Mayer, Pom. francon III, S. 284 sind: Pioullier und Poire sans peau, Birne ohne Schale, so nenne sie Merlet. — Vergl. noch Dechnahl S. 177, und v. Biedensfeld S. 10.

Gestalt: groß, ähnlich in der Form einer Winterapothekerbirne nach Diel (fast so gab sie auch Mayer; nach obiger Zeichnung könnte man sie eher noch mit einer dickbauchigen Sommer-Apothekerbirne vergleichen.) Der hochaufgetriebene Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelche hin, wo sich die Frucht plattrund so zuwölbt, daß sie noch gut aufstehen kann; oft wölbt sie sich aber auch oben stumpfswig und steht dann nicht gut auf. Nach dem Stiele zu endigt sie nach einer kleinen Einbiegung mit einer stark abgestumpften Kegelspitze. — Sie mißt vom Hochstamme $2\frac{3}{4}$ " in der Breite und $3-3\frac{1}{4}$ " in der Höhe.

Kelch: spitzblättrig, grünlich gelb, meistens halb offen, bald in einer kleinen, bald in einer tiefern Einlenkung, welche mit feinen Rippen besetzt ist, befindlich.

Stiel: stark, $1\frac{1}{4}-1\frac{1}{2}$ " lang, sitzt etwas vertieft von Fleischbeulen umgeben, deren eine gewöhnlich sehr hervorragend ist.

Schale: Grünlich, nicht fettig anzufühlen, in der Zeitigung schön citronengelb. Nur selten sieht man bei stark besetzten Früchten eine blasse stammenartige Röthe. Punkte zahlreich, gleichmäßig vertheilt, wenig ins Auge fallend, die Kelchfläche öfters bereiset.

Fleisch: Mattweiß, fast gelblich, körnig, ums Kernhaus feinig, saftreich, raufchend, etwas herbe, von einem mit feiner Säure vermischten starken Minokatellersgeschmack. — Teugard schildert das Fleisch der musqué als brüchig, wenig süß, sehr mülsirt, ohne Herbigkeit, doch feinig. Die etwas später reisende, größere, gewöhnliche Honchretien d'été sei besser, die vorliegende jedoch sei äußerlich schön.

Kernhaus: Sehr klein und geschlossen mit engen Kammern, welche wenige vollkommenere Kerne enthalten. Letztere sind lang und schwarz.

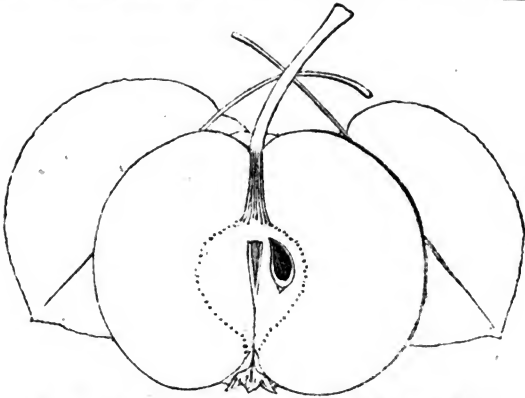
Reife und Nuzung: Reift Ende August, in warmen Jahren früher und zwar nach und nach, so daß man die Früchte 3 Wochen hindurch vom Baume weg gebrauchen kann. — Wegen der Größe für den Wirtschaftsstbedarf ganz geeignet; als Tafelfrucht wird sie von vielen andern Sorten übertroffen.

Eigenschaften des Baumes: Wächst hochstämmig vortreflich. Seine Aeste hängen sich gerne abwärts in Folge großer Fruchtbarkeit, daher derselbe in seinem ganzen Habitus leicht zu erkennen ist. — Die Sommertriebe sind stark, oben mit wenig Welle bekleidet, lederfarbig, mit hellbräunlichen Punkten besetzt. — Das Blatt hat eine elliptische Form; (so abnehmend nach dem Stiele als nach vorne, Diel) ist schifförmig aufwärts gebogen, glattrandig und nur nach oben hin mit sehr feinen, scharfen Zähnen besetzt. Aestblätter fehlen. (Am Tragholze sind die von Hrn. Schmidt gesendeten Blätter länglich eirund mit auslauf. Spitze, $1\frac{1}{2}-2$ " breit, $\frac{3}{4}-3\frac{1}{2}$ " lang, oberhalb wenig, unterhalb aber stark wellig, am Stiele ganzrandig, nach vorne zu jedoch deutlich fein, etwas stumpf gesägt. Zahn.) — Blütenknospen kurzkegelig von tief dunkelbrauner Farbe.

Schmidt.

Wie ich nachträglich finde, hat Decaisne als Pioulier mit dem Epnon. Honchretien d'été musqué Lief. 7 eine von der vorliegenden verschiedene kleinere eiförmig-birnförmige Sommerfrucht beschrieben.

Zahn.



Runde Sommer-Bergamotte. Siedler. * †. Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht, welche in Thüringen zc., (woher ich sie auch erhalten habe) sehr verbreitet scheint und schon 1794 von Siedler im deut. Obstgärtner, Bd. I, S. 283 beschrieben und Taf. 14 erkenntlich abgebildet ist, findet sich doch nur in wenigen deutschen pomolog. Werken, namentlich nicht in Diels Kernobstsorten.

Literatur und Synonyme: Siedler hat ihr a. a. O. (sowie im deut. Fruchtgarten Bd. I, S. 120, Taf. 17 den Namen runde beigelegt, weil bei andern pomol. Schriftstellern auch lange Bergamotten vorkommen, ebichon man unter bergamottförmig in der Regel nur plattrunde, nach dem Stiel wenig oder gar nicht zulaufende Birnen versteht. Die von Kraft T. 97 gegebene Abbildung f. Sommer-Bergamott paßt zu der hier in Rede stehenden (bis auf den ganz kurzen Stiel) besser als seine Beschreibung und besonders die der Blätter. Christ hat sie in seinem pomolog. Wörterbuch, S. 157 und in der vollst. Pomologie Nr. 173 unter demselben Namen und ebenso Dittich im Handb. Nr. 40. Beide legen ihr wie Siedler die Namen Berg. d'été ronde und Milan de Beauvrière bei, von welchen jedoch wenigstens Milan de Beauvrière nach Diel, wie bei Großer S.-Bergamotte in Bd. II, S. 389 des Illust. Handb. auseinandergesetzt ist, der hier vorliegenden Runden S.-Bergamotte nicht zukömmt. In französischen Werken kommt aber die Bezeichnung ronde nicht vor und die Beschreib. d. B. d'été, welcher obiger Beinamen gegeben wird und von welcher auch Dubamel Orig.-Ausg. Taf. 4 eine Abbild. gibt, ist von der vorliegenden sehr verschieden. In andern ausländischen pomolog. Schriften, wie z. B. in Noisette manuel p. 423, in Couvrechol p. 477, im Bonjardinier 1856, p. 318, in Downing Nr. 6, im Londoner Catalog 1842, Nr. 38 zc. findet man mehrere S.-Bergamotten. Ob aber dieselben mit der vorliegenden Frucht einerlei sind, dürfte schwer zu entscheiden sein. So viel ist richtig, daß der Name S.-Bergamotte sehr oft falsch angewendet und Birnen, wie dem Wildling von la Motte, der Weißen Dechantöbirne zc. beigelegt worden ist.

Gestalt: wird sich aus dem Abriß, einer recht vollkommenen Frucht sehr deutlich erkennen lassen. Die Breite beträgt etwa $2\frac{3}{8}$ " und die Höhe 2".

Kelch: ziemlich langblättrig, grün und bräunlich gefärbt, steif vordringend, selten etwas wollig, offen, in einer flachen, ebenen Vertiefung stehend.

Stiel: dünn, nicht selten etwas länger als die Abbildung zeigt, grün und braun gefärbt, mit feinen braunen Punkten versehen, oftmals auch knospig, in einer kleinen, oft sehr flachen Vertiefung stehend.

Schale: ziemlich fein, glatt und trocken, abgerieben glänzend, von grünlich gelber Grundfarbe, auf der Sonnenseite gelbroth, und bräunlich roth, zuweilen sogar dunkelroth angelauten. Die Rötze besteht manchmal nur in angespritzten Punkten und Strichen, welche bei stark besonnten Früchten zusammenfließen; übrigens mit vielen braungrauen Punkten bedeckt, die besonders im Rothen sehr in die Augen fallen und zuweilen roth umflossen sind. Gewöhnlich sind aber auch einige braungraue Rostflecken und Figuren zu bemerken.

Kernhaus: verhältnißmäßig klein, durch Körnchen deutlich angegeben, die Achse nur wenig hohl. Fächer eng, mit schönen schwarzen Kernen.

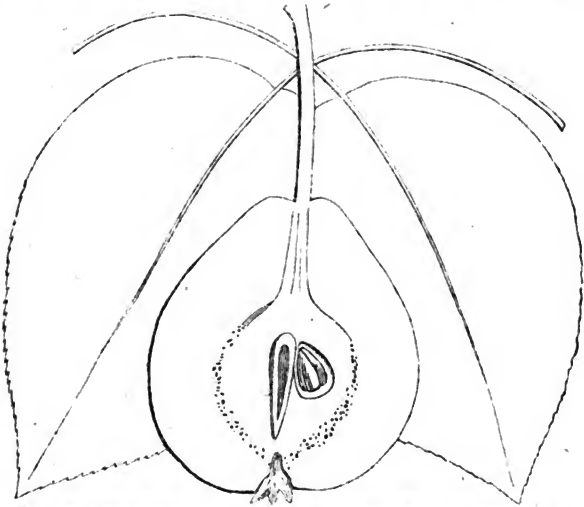
Fleisch: gelblich weiß, ziemlich feinkörnig, brüchig und mürbe, saftig und von sehr angenehmem, bergamottähnlichen Geschmack, der viele Liebhaber findet.

Reife und Nutzung: Mitte August bis Anfang September nach und nach, muß aber bald verbraucht werden, sonst wird sie teig. — Als Tafelobst nur in den 2ten Rang zu stellen, als Wirthschaftsobst aber sehr zu empfehlen.

Der Baum scheint kein starkes Wachsthum zu haben und nicht groß zu werden, am jungen Holze zuweilen vom Frost zu leiden, trägt aber sehr fleißig.

v. Flotow.

(Die Blätter einiger Bäumchen, zu welchen ich die Zweige durch Hrn. H. Goethe in Ober-Gorbitz bei Dresden aus dem Großen Garten in Dresden bekam, stimmen, soweit ich es richtig an dem sehr jugendlichen Holze beurtheilen kann, völlig mit dem von Sicler abgebildeten Blatte überein, sind rundlich oder eirund, kurz zugespitzt, jedenfalls glatt, ganzrandig oder sehr undeutlich und leicht gezahnt oder nur gerändelt. Ich habe deren Form oben neben die Frucht gezeichnet. Sahn.)



Die Pfirschenbirne. Bivort (Esperen). ** Ende Aug., Anf. Sept. 14 L.

Heimath und Vorkommen: Ist nach belgischen Catalogen und der von Bivort im Album gegebenen Nachricht erzogen von dem bekannten Major Esperen zu Mecheln, und soll ihren Namen erhalten haben, weil man im Geschmacke einige Aehnlichkeit mit Pfirschen zu finden meinte. Gehört zu den guten Sommerfrüchten, die aller weiteren Aufmerksamkeit werth sind, wengleich ich zur Zeit über ihre Tragbarkeit bei uns noch nicht genügend urtheilen kann. Mein Reis erhielt ich von Herrn Leonhardt Haffner zu Kadolzburg, und kann nach Bivorts Beschreibung nicht im Zweifel sein, die rechte Sorte zu haben, nur daß die Frucht bei mir auf Hochstamm im Grasboden und an trockener Stelle etwas kleiner und an Kelch und Stiel noch etwas weniger vertieft ausgefallen ist, als Bivort sie darstellt.

Literatur und Synonyme: Bivort im Album III, p. 111 Poire pêche (Esperen). Auch die Cataloge von Bilvorde, Bapseeu, Thierry zu Haelen und de Jonghe zu Brüssel führen sie auf als eine Frucht 1sten Ranges. Der Londener Catalog hat sie im Supplement p. 23, Nr. 340¹, gleichfalls als eine Frucht erster Qualität. In Deutschland wird sie noch ziemlich unbekannt sein.

Recherches d'Arborescences, Gand 1875 p. 181
 L'Arboriste de la France, Lyon 1864 Nr. 24
 Le Verger par M. de la Roche, Paris 1868 p. 201 Nr. 6

alle Abbildungen von Pflanzen sind Eigentum der Verlagsanstalt
 Verlag von G. Neumann, Neudamm
 in der Verlagsanstalt

Gestalt: Bivort bezeichuet die Gestalt als unregelmäßig oval, oft auch gerundet und dann so hoch als breit. Wie ich die Früchte erbaute, waren sie kreiselförmig nach Zahn, oder wie ich es bezeichnen würde, standen zwischen umgekehrter Eiform und Kreiselform, 2" breit und hoch. Bauch nur etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich fauft rundet und nur so weit abstumpft, daß sie eben noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie ohne merkliche Einbiegung eine kurze, dicke, nur wenig, oft gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, ziemlich langgespitzt, steht mit den steifen, fast hornartigen Auschnitten in die Höhe, und sitzt flach vertieft.

Stiel: dick, holzig, gerade, seltener etwas zur Seite gebogen, meistens $1\frac{1}{3}$ bis $1\frac{1}{2}$ " lang, sitzt wie eingesteckt, mit einigen flachen Beulen umgeben.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume gelblich grün, in der Reife grünlich gelb. Von Röthe seltene Spuren (nach Bivort an der Sonnenseite leicht geröthet). Von zimtfarbigem Roste finden sich Anflüge und um Kelch und Stiel etwas Ueberzug.

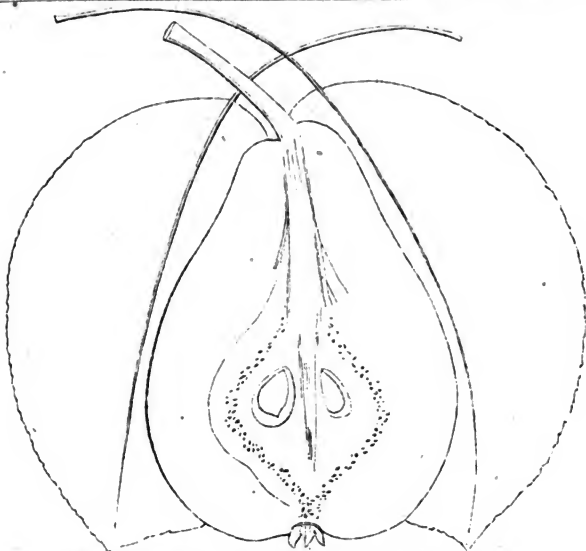
Fleisch: mattweiß, saftreich, wenn die Frucht früh genug gebrochen ist, ganz schmelzend, von gezuckertem, etwas fein zimmtartigen, sehr angenehmen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, mit engen Kammern, die ziemlich viele schwarze, lanzeiförmige, mit der Spitze etwas gekrümmte, nicht gehörig vollkommene Kerne haben.

Reife und Nutzung: Zeitigt in kühlen Jahren Auf. Sept., in warmen schon im August. Ist Tafelbirn, die noch ganz grün ab muß, um recht schmelzend zu werden. Ist sie am Baum schon gelblich, so ist sie gut halbschmelzend und muß rasch weggeessen werden.

Der Baum wächst schön und gesund und ist nach Bivort mäßig fruchtbar. Triebe stark, schlank, olivenfarbig, stärker besonnte mit Braunroth überlaufen, ziemlich reich mit gelblichzrauen Punkten besetzt. Blatt glänzend, glatt, fast flach ausgebreitet, schön eiförmig mit auslaufender schöner Spitze, nach oben am Zweige scharf und ziemlich stark gefägtgezahnt, unten am Zweige nur sehr leicht gezahnt, fast nur gerändelt. Blatt der Fruchtaugen auch eiförmig oder lanzeiförmig, sehr schwach gezahnt, fast nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig oder pfriemenförmig; Augen bauchig, herzförmig, anliegend; Augenträger flach.

Oberdieck.



Brüsseler Birn. Diel. Fast ** u. †. Ende Aug. 14 L. L.

Heimath und Vorkommen: Wenn man sich an das Capitel der schon altbekannten Früchte Brüsseler Birn, Belle de Bruxelles, Paire Madame, Windsor pear gibt, so steht man zur Zeit noch vor einem unentwirrbaren Chaos, und kann ich von obiger, die Diel unter diesem Namen von Stein aus Harlem bekam, nur sagen, daß es diejenige Frucht sei, welche Diel unter obigem Namen beschrieben hat, und die bei ihrer Güte und reichen Tragbarkeit wir Deutschen unter obigem Namen allgemein anpflanzen mögen. Die Frucht scheint sich noch außerordentlich wenig verbreitet zu haben, und ist mir nirgends vorgekommen. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonym e: Diel XXI, S. 218 unter obigem Namen. Sonst möchte sie nirgends mit Bestimmtheit nachzuweisen sein. Um in die Dunkelheit über obige Früchte einiges Licht zu bringen, bemerke ich: 1) Es gibt eine Belle de Bruxelles, von Form fast wie die Gdele Sommerbirn, schön rothbackig, im August reifend und für Tafel und Markt schätzbar. Sie ist von der Gdele Sommerbirn, die ich von Piegel und Booth überein habe und bei mir nie Körbe hatte, obwohl Piegel solche angibt, und auch die Monatschrift von 1860 sie so abbildet, verschieden; auch verschieden von der gleichfalls schön rothbackigen Schönsten Sommerbirn. Sie ist vielleicht:

von Knoop I, Taf. 1 als Rothbadige abgebildet, wiewohl Knoop die Güte geringer bezeichnet, kann etwa auch diejenige sein, welche Kraft II, L. 142 als Brüsselerbirn hat, und Christ, Vollst. Pomol. Nr. 9, unter seiner Brüsseler Birn wahrscheinlich meint, wenn es nicht die Schönste Sommerbirn ist. 2) Daueben findet sich im Hannover'schen eine sehr schätzbare lieblich rothbadige frühe Tafel- und Marktfrucht, die man mir wohl Franzmadam nannte und von der Belle de Bruxelles und Edlen Sommerbirn verschieden, vielleicht die Franzmadam des L. D. G. IV, Taf. 3 ist, wiewohl diese auch die Schönste Sommerbirn sein kann, (eher Römische Schwalzbirne, Zahn.) 3) Belle de Bruxelles wird in Frankreich auch die Schöne und Gute, unsere Diel'sche Deutsche Nationalbergamotte genannt, doch bezeichnet Leroy sie zum Unterschiede von der rechten Belle de Bruxelles als Belle de Bruxelles sans pepins und Decaisne hat sie bloß als Sans pepins, wobei jedoch bemerkt werden muß, daß Knoop I, Taf. 4 als Sans pepins eine gänzlich andere Frucht hat. 4) Was ich von Siegel und Urbanet überein als Frauenbirn habe, wird nach der kenntlichen Vegetation dieselbe Frucht sein, die ich von Decaisne als Paire Madame erhalten habe, und muß den Namen Frauenbirn behalten. 5) Die Windsorbirne, wie ich sie im Handb. II, S. 213 beschrieben habe, ist von allen diesen Früchten noch wieder verschieden.

Diel glaubt, daß seine obige Frucht die von Knoop Taf. 1 als Brüsseler Birn gut abgebildete Frucht sei mit den Synonymen Paire Madame, Madame de France, Suprême, Belle d'Aout, Paire de Figue, Mouille bouche d'été, Windsorso pear. Nach dem Kupfer könnte man das glauben, aber Knoop sagt von dem Baume feiner Frucht, daß er verworrenes Gewächs, hängende Zweige und krummes niederwärts gebogenes Holz mache, wovon bei Diel's Frucht und auch meiner Frauenbirn sich keine Spur findet. Diel vermuthet weiter, daß seine Frucht die Paire Figue Duhamel's sei, was dahin gestellt bleiben muß, da Duhamel die Vegetation nicht angibt. Weiteres muß bei Diel nachgesehen werden, da es nur in Vermuthungen besteht, und erwähne ich nur noch, daß Diel auch die Sparbirn öfter als Brüsseler Birn erhielt, daß der L. D. G. II, S. 14, Taf. 1 auch die Lange Mundnebirne Brüsseler Birn nennt, und daß die Brüsseler Birn des Pom. franc. Taf. 29 obige nicht ist.

Gestalt: schön birnförmig, 2" breit, 3" lang. Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich schön zurundet. Nach dem Stiele macht sie häufig nur auf einer Seite Einbiegung und kegelförmige Spitze.

Kelch: weit offen, lang gespitzt, liegt auf, sitzt in seichter Einsenkung, die einige flache Erhabenheiten zeigt, welche über die Frucht wenig hinlaufen, aber wohl die Breite etwas verschieben.

Stiel: stark, holzig, geht aus der Spitze heraus, 1—1¼" lang.

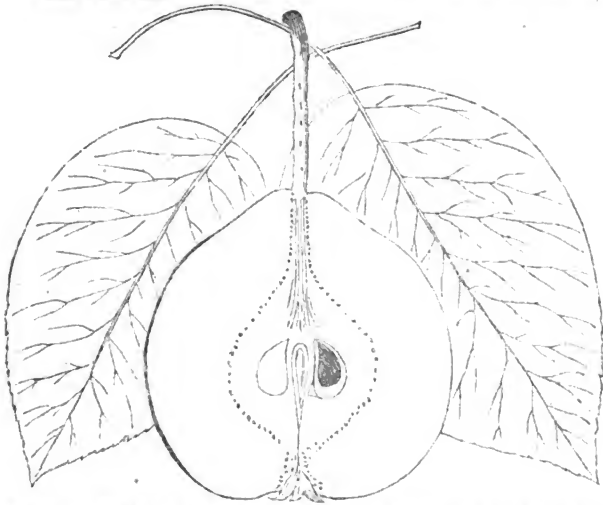
Schale: zart, glatt, hellgrün, in Reife gelblichgrün, in der Ueberzeitigung hellgelb. Röhre findet sich nur in heißen Sommern bei ganz besonnenen Früchten. Ich sah die Röhre einmal etwas streifig, zweimal mehr als Kreischen um die Punkte. Punkte sehr zahlreich, seine Anflüge von Rest sind nicht häufig.

Fleisch: mattweiß, saftvoll, schmelzend, von gezuckertem, etwas weinigen erfrischenden Geschmack, der in meiner Gegend noch etwas mehr Gewürz haben könnte. Kernhaus: ohne hohle Achse; die engen Kammern enthalten wenige vollkommene (meist taube) schwarzbraune, eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitig in guten Jahren Ende Aug., oft Anf. Sept.; etwas nach der Sparbirn; muß 8 Tage vor der Zeitigung ab. Für Tafel, Haushalt und Markt brauchbar.

Baum wächst stark und prächtig pyramidal, ist in allerlei Boden gesund und äußerst fruchtbar. Sommertriebe stark, fleis, nach oben mäßig abnehmend, nur an der Spitze etwas wollig, olivenfarbig mit trübem Braunroth überlaufen, ziemlich reich, aber matt, nicht in die Augen fallend punkirt. Blatt groß, ziemlich flach, matt glänzend, eiförmig (eiförmig) nach oben am Zweige mehr elliptisch, nur leicht und stumpfspitz gezähnt, oft nur gerändelt. Ackerblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen groß, theils eiförmig, meist oval, oft nach dem Stiele zu etwas keilförmig, deshalb breit-elliptisch, stumpf gezähnt, oft nur gerändelt. Augen stark, herzförmig, fast anliegend, sitzen auf wulstigen, oft nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.



Türkische müskirte Sommerbirne. Diel. **, S. Ende Aug. bis Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht stammt aus der Türkei und kam auf demselben Wege wie die folgende, von Diezler in Wien, an Diel. Sie ist ungleich besser als letztere, wird in guten Sommern bei uns schon ziemlich groß und schön, ihr Fleisch ist butterhaft und wohlschmeckend, und sie verdient deshalb als eine noch frühe Frucht weiter empfohlen zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.D. VI, S. 155: Türkische müskirte Sommerbirne, Misk Armudi (Misk, müskirt; Armudi, Birne). — Dittr. Bd. I, S. 578. — Siegel, Anweisung S. 64. — Dechnahl S. 19. — Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: Diel beschreibt sie als den Dechantsbirnen am nächsten stehend, dickbauchig mit einer starken mehr oder weniger abgestumpften Kegelspitze. Der Bauch schiebt sich stark nach dem Kelche hin, um diesen wölbe sie sich halbkugelförmig, doch so abgeflacht, daß sie noch aufstehe. Nach dem Stiele zu endige sie gewöhnlich ohne Einbiegung stumpfspitz. Ihre Größe gibt er auf $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{5}{8}$ '' in der Breite und ebensoviel oder etwas mehr in der Höhe an — was schon mit meiner Zeichnung trifft, nur

blieb die Frucht kleiner, deren Form ich nach meiner Tafel als rundlich oder kreiselförmig werde bezeichnen können.

Kelch: langblättrig, graugrün, halboffen, in oft nur seichter, oft aber auch ansehnlich tiefer, gewöhnlich ebener Einsenkung.

Stiel: auffällig lang, bis $1\frac{1}{2}$ "; gelbgrün, etwas warzig oder braunfleckig, steht oben auf, wie eingesteckt, in Fleischwarzen, oder neben einem Wulste. Vom Stiele bis zum Kelche geht bei einzelnen Früchten eine Furche herab, wie bei den Pflaumen.

Schale: am Baume etwas bläulich beduftet, durch körnige Unterlage uneben, sonst glatt, hellgrün, später gelbgrün, doch dann schon überreif, mit undeutlichen dunkelgrünen Punkten, an der Sonnenseite hie und da etwas schwacher Röthe, meist nur in röthlichen Punkten bestehend, auch mit etwas Rost, doch besonders nur um den Kelch.

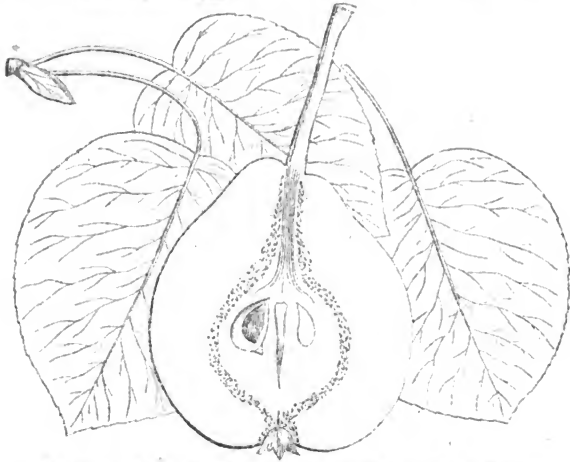
Fleisch: weiß, recht saftreich, butterhaft schmelzend, von recht gutem wirklich müskirtten und durch feine Säure gehobenen Zuckergeschmack. — Diel hat ihn als gewürzhaften, recht angenehmen, zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Muscatellergeschmack bezeichnet.

Kernhaus: mit ziemlich vielen und zum Theil starken Körnchen umgeben, Kammern nicht groß, muschelförmig, mit meist vollkommenen, schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne zeitigte 1859 zu Ende des Aug. zugleich mit ihrer Namensschwester Hussein Armudi, in weniger warmen Sommern wird jedenfalls ihre Reife Anfangs September sein, wie Diel angibt. Die Frucht muß noch grün abgenommen werden, denn irgend gelb ist sie schon innen teig und überhaupt hält sie sich nur höchstens 8 Tage, ist aber als wohlschmeckende Tafelfrucht recht schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Diel lebhaft, geht hoch und ist recht fruchtbar, und ich kann letzteres nach den seit einigen Jahren tragbar gewordenen Probezweigen bestätigen. — Die Blätter sind meist eirund, öfters auch oval, ziemlich groß, 2" breit, $2\frac{3}{4}$ " lang, mit auslaufender Spitze, unterhalb, doch auch oberhalb meist deutlich wellig, sehr verloren gezahnt, meist ganzrandig, flach, nur die Spitze ist häufig spiralförmig gebogen, und die Blätter hängen an den dünnen oft $2\frac{1}{2}$ " langen Blattstielen meist über. — Blüthenknospen kegelförmig, saftgefüllt, hellbraun mit dunkelbraun schattirt, etwas gelbwellig. — Sommerzweige schwachwellig, stark und dick (besonders nach den gelbwelligen Endknospen hin), elbengrün, an der Sonnenseite dunkelrothbraun, fein schmutzig weiß punkirt.

3.



Husseins Sommerbirne. Diel. *. Ende Aug. — Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: sie ist orientalischen Ursprungs und kam über Wien unter dem Namen Hussein Armudi an Diel. Sie ist zwar als Tafelfrucht noch brauchbar, doch steht sie an Güte ihrer Namensschwester Misk Armudi bedeutend nach, bleibt auch meist schon ziemlich klein. Oberdieck urtheilt über sie eben so.

Literatur und Synonyme: Diel R. K. D. VI, S. 151; Husseins Butterbirne; Dittr. I, S. 374; Liegels Anleit. S. 64; Dochnahl S. 108. — Synonyme sind weiter nicht bekannt.

Gestalt: Diel schildert sie von Form und Farbe der Grünen Herbstzuckerbirne ähnlich, spizeiförmig, stark hochbauchig, um den Kelch halbkugelförmig, doch so abgestacht, daß sie noch aufstehe, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ '' breit und 2'' hoch. — Nach meiner Formentafel kann ich die Gestalt als eiförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig bezeichnen. In der Höhe blieb sie gegen Diels Angabe zurück.

Kelch: schön, häufig sternförmig, bald flach, bald in einer ziemlichen Vertiefung stehend, in der man keine Erhabenheiten bemerkt.

Stiel: stark und holzig, 1 — $1\frac{1}{2}$ '' lang, obenauf wie eingesteckt, meist neben einem Fleischwulste.

Schale: hellgrün, später grünlichgelb, nach Diel ohne Rötze, doch nahmen einzelne der von mir 1859 erzeugenen Früchte einen ziemlich starken Anflug von mehr verwaschener als streifiger Rötze an. Mit zahlreichen feinen braunen Punkten und grünlichen Fleckchen auf dem mehr gelbgefärbten Theile der Frucht; hie und da auch ein Rostfleckchen.

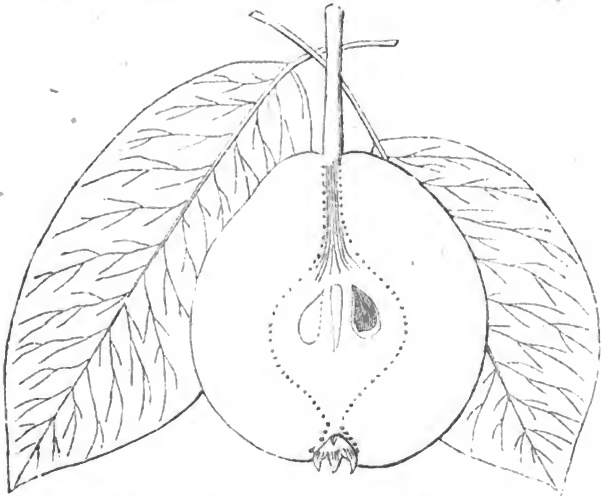
Fleisch: nach Diel mattweiß, um das Kernhaus etwas steinig, fein, überfließend von Saft, ganz zerschmelzend, von gewürzhaftem, sehr angenehmen, etwas fein weinartigen Zuckergeschmack, ähnlich dem der B. gris, — wurde in Weinungen nie ganz-, sondern höchstens halbschmelzend und auch der Geschmack, obwohl schon süß und angenehm, war doch nichts Besonderes.

Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, die Achse ist voll, die kleinen Kammern enthalten gewöhnlich nur wenige, kleine, eirunde, zugespitzte, schwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: die Birne reift zu Anfang des September, 1859 schon gegen Ende August; sie hält sich nur sehr kurze Zeit und wird oft schon am Baume teig gefunden. Auch Diel sagt, daß sie wenig haltbar sei und vor dem eigentlichen Gelbwerden verspeist werden müsse, denn gelb sei sie bereits schon teig. Den ihr von ihm beigelegten ersten Rang möchte sie nicht verdienen, und hauptsächlich nur für den Sortensammler noch von Werth sein. Sie verlangt wahrscheinlich türkisches Klima zu ihrer Vollkommenheit.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß, setzt bald Fruchtholz an und ist recht tragbar. — Die Blätter sind rundlich, oft herzförmig, zuweilen oval, $1\frac{3}{4}$ “ breit, $2-2\frac{1}{4}$ “ lang, meist kurz zugespitzt, glatt, ganzrandig oder nur sehr undeutlich und stumpf gezahnt, meist flach, dunkelgrün und glänzend. Blüthenknospen mäßig groß, kegelförmig, saustgespitzt, dunkelbraun mit etwas klaffenden Deckblättern. — Sommerzweige rötlich gelbbraun, auf der Schattenseite olivengrün, mit schmutzigweißen Punkten.

J.



Die Hessel. Downing (Thompson). * †. Ende Aug. — Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Nach dem Silvorder Catalog ist sie amerikanischen Ursprungs; sie findet sich im Lond. Catalog und bei Downing, der sie mit Hinweisung auf Thompson beschrieben hat. Sie wird aber auch in Frankreich schon länger cultivirt und Prevost im Rouener Bulletin meint, weil die damaligen belgischen Verzeichnisse über sie schwiegen, sie scheinbar französischer Abstammung. — Ich erzog sie bereits öfters aus Zweigen, die ich vom Hrn. Hofrath Dr. Walling in Riffingen empfing und kann sie als eine noch frühe, recht angenehme Sommerbirne empfehlen.

Literatur und Synonyme: Downing S. 337: Hessel mit dem Syn. Hazel. Er beschreibt sie als wohlgeschmeckende, doch nur wenige Tage dauernde Schnittbirne (Scotch pear *) mit äußerst reichtragendem Baume; Frucht nicht ganz mittelgroß, abgestumpft eiförmig, gelbgrün, Stiel braun punkirt und gestekt, Fleisch weißlich, saftig von angenehmem Zuckergeschmack; im Sept. reif. — Cat. Lond. hat sie unter demselben Namen, schildert sie ebenso, aber als Tafelfrucht 1sten Rangs. — Im Rouener Bulletin. S. 170 ist sie als Hessel ziemlich wie auf dem Holzschnitte oben, nur größer

* Doch hat dies am Ende denselben Sinn, wie Fruit à couteau bei Liron d'Aireles, dem Fruit à compote gegenüber, also: Schnittfrucht = Tafelfrucht.

und nach dem Stiele zu etwas mehr länglich abgebildet, und beschrieben als kreiselförmig oder ovalkreiselförmig, zuweilen rundlich, mittelgroß, Fleisch etwas gröblich, halbschmelzend, zuckersüß mit etwas Gewürz, Ende Aug. reif, bald zu verbrauchen. — Tougard S. 10 schildert sie ebenso; Piron hat sie nicht. — *Decaisne* I. (Taf. 8) hat sicher als *Poire Hasel* mit den Synon. *Hazel-Pear* (nach dem Lond. Cat. und nach den *Transact. hort. Soc.* p. 310, 1827), *Hasselbirne* (nach Krüniß *Encyclop.*) und *Hessel* dieselbe Birne, denn wenn er das Fleisch auch als herbe oder rauh, wie das gewisser Bergamotten beschreibt, so trifft doch alles Uebrige, auch die Vegetation mit der vorliegenden; er hat sie aber auch nicht viel größer, doch gleichfalls etwas mehr länglich gezeichnet. Den Namen *Hasel* wählte er und trug ihn, um Verwirrung zu vermeiden, nicht ins Französische, *noisette* (von der Haselnußfarbe der Frucht abgeleitet) über, weil er sie für die *Haselbirne* der deutschen Pomologen hält, namentlich für die von *Lucas* S. 186 beschriebene. Doch beschreibt *Luc.* seine Frucht als länglich, im October reifend, 4 Wochen dauernd, in der Farbe dem später reifenden *Trocknen Martin* ähnlich, zum Rohgenuß besser als dieser, und sie ist hiernach von der vorliegenden verschieden. *Lucas* *Haselbirne* dürfte wohl eher die im *Handb.* I. S. 251 von *Schmidt* beschriebene *Große Rietbirne* mit den Synon. *Haselbirne*, *Angobert* sein. Der *Angobert* aber gibt *Krüniß* den Beinamen *Hasselbirne* hinzu.

Gestalt: veränderlich, wie aus *Prevost's* Schilderung hervorgeht. Nach den von mir gebauten Früchten kann ich sie eirund, nach dem Stiele zu oft stark abgestumpft kegelförmig nennen. Die Frucht ist mittelgroß, 2—2¼" breit und ebenso hoch, oder etwas höher; oft ist sie aber in der Abrundung ungleich.

Kelch: klein, kurzblättrig, hornartig, offen, in seichter schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: lang und stark, oben auf, meist schief neben einer Deule.

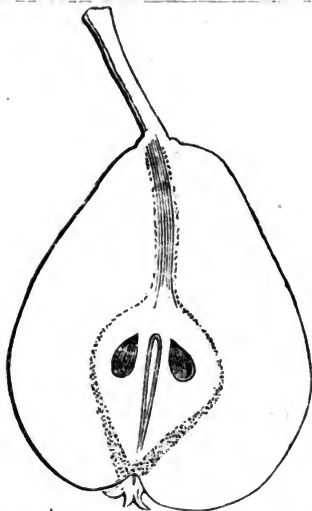
Schale: etwas rauh, gelbgrün mit auffälligen und zahlreichen bräunlichen Punkten und hierdurch braungefleckt, fast wie die *Deutsche Augustbirne*, der sie auch in der Gestalt ähnlich, gegen sie jedoch mehr eirund ist. Am Kelch und Stiel häufen sich die Punkte und gehen in zusammenhängenden gelbbraunen Koss über.

Fleisch: gelblichweiß, halbsfein, ziemlich saftreich, halbschmelzend oder rauchend, zuckersüß, von gewürzhaftem Bergamottgeschmack, ohne alle Herbigkeit.

Kernhaus: mit etwas, aber feinen Körnchen umgeben, bohlschig, kammern klein, Kerne schmal und länglich, mit einem kleinen Höcker, weißlich oder gelbbraun.

Reife und Ruhung: Die Birne reifte 1859 gegen den 24. Aug., in kühleren Sommern mag die Reife also erst Anf. Sept. eintreten. Ein schnelleres Reigwerden als an anderen Sommerbirnen habe ich nicht bemerkt, doch wird es gut sein, sie am Baume nicht ganz ausreifen zu lassen.

Eigenschaften des Baumes: *Decaisne* bezeichnet ihn als fruchtbar, aber wenig starkwüchsig und meine Probezweige verhalten sich auch so. Nach *Prevost* will er leichten Boden, wenn die Früchte nicht mittelmäßig und unschmackhaft sein sollen. — **Blätter** elliptisch, 1½" breit, 2½" lang, öfters lanzettförmig, einzelne größere auch eirund und oval, glatt, ganzrandig, steif und lederartig, lichtgrün, nicht stark glänzend. — **Blüthenknospen** groß, länglich kegelförmig, ziemlich spitz, schwarzbraun. — **Sommerzweige** grünlich gelbbraun, nach oben violettbraun, schmußig gelb punktiert.



Schmalzbirne von Brest. (*Diel, Duhamel*). * ††. Anf. Sept. 2 Wochen.

Heimath und Vorkommen: War schon Merlet und Quintinye wie allen späteren Schriftstelleru bekannt und verdient auch wegen Schönheit und Güte und wegen der reichen Tragbarkeit des Baumes in jedem Garten eine Stelle. — Ich erhielt sie von Liegel.

Literatur und Synonym: *Dubamel III, Nr. XLIII, tab. XVII. Inconnu-Cheneau, Fondante de Brest*; er hat sie, seiner Beschreibung nicht ganz entsprechend, ziemlich rundlich, kurzkegelförmig zugespißt, ebenso hoch wie breit gezeichnet. *Kraft in Pom. austr. I. S. 44 tab. 96, Die Schmelzende Saftbirne von Brest.* Fast ganz wie *Duhamel*. — *Mayer in Pom. Franc. S. 290 Nr. 120, tab. LXXXIX.* möchte mit *Quintinye*, (welcher *Inconnu du Cheneau* schreibt, was nach *Mayer* Unbekannte Kanalbirn, holländ. Kaneel-Peer bedeutet) die *Cheneau* von der 14 Tage früher reifenden *Fondante de Brest*, *Brester* schmelzenden Birne unterscheiden. Er hat Letztere auch etwas anders, so wie ich oben, die *Cheneau* dagegen mehr rundlich und mittelbauchig, wie *Duhamel* gezeichnet. — *Diel I, S. 183*, nannte sie *Schmalzbirne von Brest* und lieferte zuerst eine genauere Beschreibung. — *Knoep tab. III.* hat sie ziemlich unkenntlich und wie *Diel* meint, wahrscheinlich die Französische Zimmtbirne, Kaneel-Peer, damit verwechselt. — Auch *Zinkl's Frucht, tab. VI.* fand bei *Diel*, wahrscheinlich wegen der auf *Oct.* angegebenen Reife, Anstoss. — *Sidler* hat sie sehr groß und lang, birnförmig kegelförmig abgebildet, *T. D. G. XIV. S. 348 Taf. 17*, und *Diel* hält auch diese nicht für die Frucht *Duhamel's*, doch ist sie vielleicht am *Spaliere* erzogen und es kann die Form überhaupt wechseln, wie ich sie selbst nach

obiger Zeichnung einigermaßen anders erzog, als Duhamel sie abbildete, und Diel selbst sie etwas abweichend von dieser Abbildung beschrieben hat. Eidler gibt ihr für seine Gegend den Namen Schlangenbirne hinzu und sie hat überhaupt noch die Synon. *Fondante ou Beauté hative* (Merlet), *Cassante de Brest* (Cat. Londin. und Dougard), *Brester Schmalzbirne*, *Saftbirne von Brest*, *Schmelzende Brester Birne*, *Persische Birne*, *Spröde oder Saftige Brester Birne*. Vergl. noch Dittrich I, S. 541, Christs Hwb. S. 160, Oberdieck S. 409, Dochnahl S. 44.

Gestalt: Diel schildert sie als etwas kreffelförmig, der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um welchen sie sich schön abrunde, während sie nach dem Stiele zu mit stumpfkegelförmiger Spitze endige; vom Hochstamme sei sie 2" breit und 2½" lang. Es wird dies meiner Zeichnung ziemlich entsprechen.*

Kelch: offen, spitz und braunblättrig, sitzt etwas eingesenkt mit einigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ziemlich stark, bis 1½" lang, grünbraun, nach der Birne zu fleischig, oder in Höckern und hierdurch bisweilen schief stehend.

Schale: gelblichgrün, doch ist fast die Hälfte der Frucht schön blüthroth, fast granatroth verwaschen, oder marmorirt. Am Baume sieht die Birne sehr hübsch leuchtend-roth aus. In dem Roth gewahrt man viele starke, etwas fühlbare graue und auf der Schattenseite grünliche Punkte und hier und da auch verlorenen Rost.

Fleisch: weiß, körnig, saftvoll, nicht schmelzend (auch nach Dougard), sondern rauschend, doch von sehr süßem angenehmen schwach mülkirtten Geschmack. (Diel bezeichnet ihn als zuckerartigen rosenhaften Geschmack.)

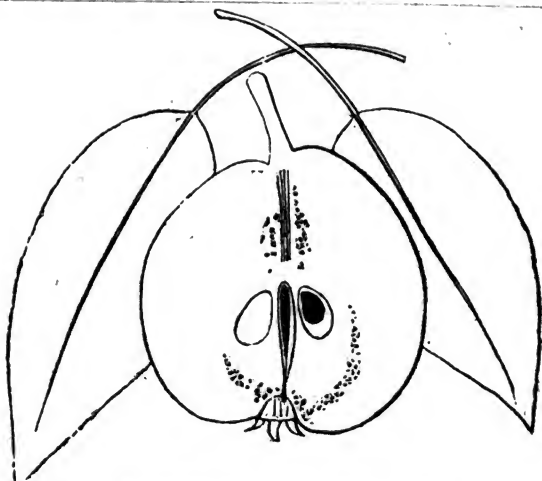
Kernhaus: nur mit wenigen und feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, mit vielen vollkommenen braunen Kernen.

Reife und Reifung: Die Reife erfolgt nach Diel im halben Aug., in Meiningen trat sie 1859 Anf. Sept. ein; die Birne kann also in weniger warmen Sommern etwas später zeitigen. — Die Frucht hält sich, nicht zu sehr ausgereift, einige Wochen, ist zu allen Zwecken brauchbar und findet auf den Märkten wegen ihrer schönen Farbe sicher Beifall.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß, gedeiht auf Quitten, und seine Fruchtbarkeit wird von Allen gelobt, doch verlange derselbe, damit die Früchte auf Hochstamm nicht steinig würden, guten warmen Boden. — Die Blätter sind ziemlich groß, 3½" lang, 2" breit, länglich oval, oft auch eiförmig mit oft langauslaufender halbspiralförmig gedrehter Spitze, meist etwas wollig, deshalb trüb dunkelgrün, mehrentheils ganzrandig, am Rande wellenförmig. — Blütenknospen kegelförmig, stumpfspitz, braun. — Sommerzweige graubraun, auf der Sonnenseite trüb rothbraun, mit weißlichen Punkten. ** J.

* Ganz von der Form meiner Frucht, nur um ¼ größer, war die *Fondante de Brest* in dem französischen Sortiment aus Angers bei der Ausstellung in Berlin. Doch hatte sie etwas wenig Röthe, war erst Mitte Oct. reif und hege ich deshalb hinsichtlich der Richtigkeit einige Zweifel, wenn der Geschmack auch ziemlich traf.

** Bei obiger und einzelnen noch folgenden Früchten mußten schon früher angefertigte Holzschnitte benutzt werden, auf welchen die Blattform nicht nachgeholt werden konnte.



Kreiselförmige Dechantsbirne. Die I (van Mons). * f. Sept. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Ist erzogen von Hrn. van Mons, in dessen Cataloge sie sich Ser. II, Nr. 1182 als Doyenné Pommier findet, unter welchem Namen sie an v. Mons kam. Ist noch wenig verbreitet, auch hat sie wohl nur für Süddeutschland Werth und nördlicher nicht anders als auf Zwergen, wo sie die von DieI angegebene Größe erlangt. Entbehrlich bleibt sie wohl immer und ihr Bestes ist ihre große Tragbarkeit, weshalb sie sich auch wohl in belgischen Catalogen nicht mehr findet.

Literatur und Synonyme: DieI N. K.-D. I, S. 166 unter obigem Namen, da die Benennung des Herrn van Mons nicht angemessen zu übersetzen war. Dittr. I, p. 596. v. Aehrenthal gibt Taf. 58 Abbildung, doch nach falscher Frucht. Von Hrn. Obergerichtsdirektor Bödiker in Meppen erhielt ich obige auch als Goemanns Butterbirne; ziemlich paßt die DieI'sche Beschreibung der letzteren, indeß fand vielleicht Reiserverwechslung statt.

Gestalt: nach DieI vollkommen kreiselförmig, bei mir hatte sie meistens die Gestalt der obigen Figur, die nach Frucht von sehr vollstündiger lauter eben so geformte Früchte tragender Pyramide in Herrnhäusen entnommen ist, mithin wenigstens dickbauchig kreiselförmig, und

nur einzelne waren bei mir am Stiele weniger abgestumpft und gaben mehr die Kreiselform. Auf Hochstämmen hatte ich sie nur einmal von obiger Größe, sechsmal merklich kleiner. Der Bauch sitzt auch nach Diele ziemlich in der Mitte und rundet die Frucht um den Kelch sich so, daß sie auch nach Diele noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie nach Diele eine schnelle Einbiegung und endet mit kurzer, starker Kreiselspitze, wogegen ich wenig Einbiegungen nach dem Stiele und meistens dicke, ziemlich abgestumpfte Spitze fand. Vollkommene Früchte 2" breit und hoch.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, weit offen, sitzt der Frucht gleich, oder in ganz flacher ebener Einlenkung. Auch der Bauch der Frucht ist schön gerundet.

Stiel: stark, oft wie fleischig, $\frac{1}{2}$ " lang oder kürzer, sitzt wie eingesteckt, mit einigen kleinen Beulen umgeben.

Schale: fein rauh, in der Zeitigung hellgelb, wovon gewöhnlich nur wenig und nichts rein zu sehen ist, da zimtfarbiger Rost theils zersprengt, an der Sonnenseite aber und um die Kelchwölbung mehr als Ueberzug die ganze Frucht überläuft. Stark besonnte haben in dem Rost einen leichten Ausfluß von blutartiger Röthe. Punkte fein und durch den Rost meist maskirt.

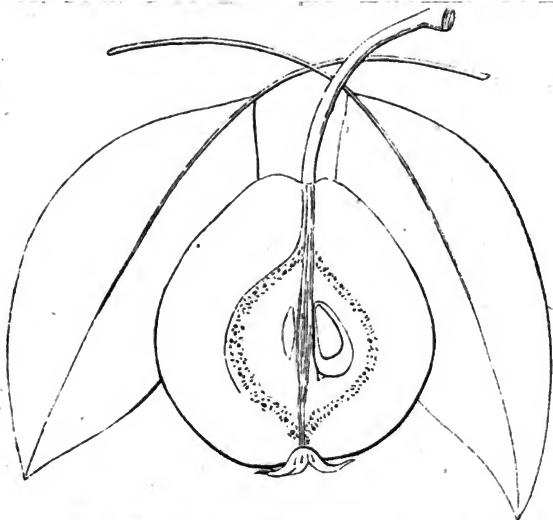
Das Fleisch riecht stark muscatellerartig, ist weiß, fein, feinstreift, nicht sehr saftvoll, nach Diele markicht schmelzend, sich im Munde ganz auflösend, von recht angenehmem zimmartigen Zuckergeschmack, welchen Diele mit dem der Grünen Hopyrwerder vergleicht, bei der das müskirte Gewürz aber weit stärker hervortritt. Ich fand das Fleisch halbschmelzend und den Geschmack fast weinartig mit schwach zimmartigem Gewürze.

Kernhaus: klein, die engen Kammern enthalten viele längliche, spitze, schwarze und braune Kerne. Kelchröhre geht breit und gerundet ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Reift im September. Pflückzeit in gewöhnlichen Jahren ist 10. Sept., in warmen Jahren schon Ende Aug. oder Anf. Sept. Hält sich etwa 14 Tage. Für die Tafel angenehm, wird aber wohl zum Welken und andern Haushaltzwecken recht brauchbar sein und sagt Diele von ihr im Cataloge, daß sie nur ausgesuchte Frucht für den Landmann sei, was in Süddeutschland richtig sein wird.

Der Baum wächst stark, macht nach Diele eine holzreiche Krone, die sich bald überall mit kurzem Quirlholze bedeckt und liefert bald und reichliche Erndten. Auf Quittie kümmert er nach Diele. In seiner Belaubung scheint er Abstammung von der Grauen Herbstbutterbirne zu verrathen. — Sommertriebe wenig saftig, lederfarbig gelb, mit zahlreichen doch feinen und nicht in die Augen fallenden Punkten besetzt, die nach unten am Zweige etwas stärker und mattgelb sind. — Blatt klein, mit den Rändern etwas aufwärts gebogen, glänzend, eiförmig oder langeiförmig, nur gerändelt, oder nur ganz fein und spitz gezahnt. Astenblätter fadenförmig, fehlen meistens. Blatt der Fruchttaugen lang und spitz eiförmig, doch am Stiele mehr abgerundet, als auf obigem Holzschnitte, ebenso klein, etwas merklicher, doch auch nur unregelmäßig und stumpf gezahnt. Augen stark, konisch, braun, etwas abstechend.

Oberdiele.



Gelbe Sommer-Butterbirn. Diel. Jast**. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese gute, mit der Runden Mundnehbirn viele Aehnlichkeit habende Frucht als Goud Peer (Goldbirn) aus der Baumschule von Moerbeek zu Harlem, sowie von Vitarus Lax als Beurré blanc d'été, und bemerkt, daß er die Sorte länger für Knoop's Goldbirn gehalten habe, jedoch wegen weit mehr Güte der obigen Frucht, die selbst in dem nachkalten Jahre 1816 köstlich geworden sei, diese Ansicht aufgegeben habe; die wahre Knoop's Goldbirn beschreibt er VIII, p. 156. Da auch die Runde Mundnehbirn Beurré blanc d'été heißt, nannte er obige Beurré jaune d'été. Mein Reis erhielt ich von Diel und zeigte sich die Sorte sowohl in Nienburg als bei Amtszrentmeister Woltmann in Zeven, der mir 1860 Früchte sandte, werthvoll und tragbar.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, p. 186 unter obigem Namen; Dittrich I. p. 568.

Gestalt: ziemlich bergamottförmig, bei Diel 2¼" breit und meistens eben so hoch; meine Früchte blieben um ¼" kleiner. Der Bauch sitzt etwas

mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich platt abrundet. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung und endigt gewöhnlich mit einer kleinen, etwas abgestumpften Spitze.

Kelch: offen, lang und fein gespitzt, oft verstümmelt, liegt sternförmig auf und sitzt in seichter Vertiefung, in der sich einige flache Erhabenheiten finden, die sich selten merklich über die Frucht verbreiten.

Stiel: holzig, stark, bei Diel $\frac{3}{4}$ —1" lang, bei mir und in Zeven 1 $\frac{1}{2}$ " und gebogen, sitzt auf der kleinen Spitze wie eingesteckt, mit einigen Fleischfalten umgeben.

Schale: fein, nicht fettig, vor der Reife hellgrün, in voller Reife schön citronengelb ohne Spur von Röthe. Punkte zahlreich, sehr fein, ganz fein grün umringelt. Dazu gesellt sich nach Diel nicht selten in manchen Jahren ein besonders um die Kelchwölbung verbreiteter rauh anzufühlender Kost, der bei mir und in Zeven nur an einzelnen Früchten stellenweise nicht rauhe Ueberzüge macht. Geruch fehlt.

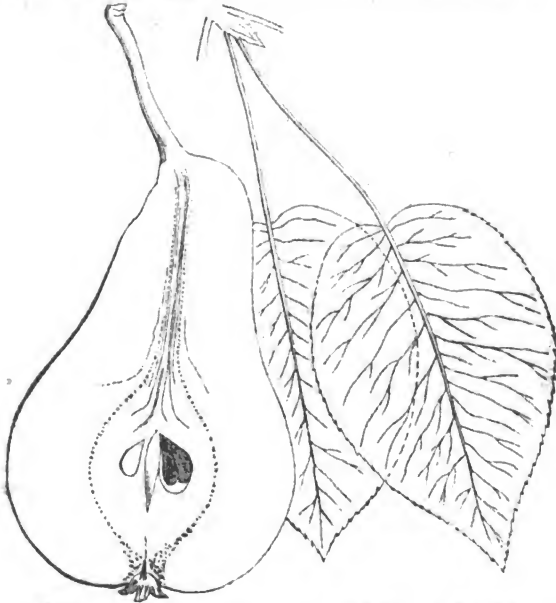
Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, schmelzend, nach Diel um das Kernhaus gar nicht steinig, wo sich in Zeven doch eine Umgebung feiner Körnchen zeigte, von sehr angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmack. In Norddeutschland gehört die Frucht nicht ganz zu den besten Früchten für die Tafel.

Das Kernhaus ist klein und geschlossen. Die engen Kammern enthalten ziemlich viele, sehr lange spize, nach Diel vollkommene, bei mir und in Zeven unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt Anf. Sept., oft schon Ende Aug. Muß 8—10 Tage vor der Zeitigung gebrochen werden, und hält sich dann 3 Wochen. Ist hauptsächlich Tafelfrucht.

Der Baum wächst lebhaft, hat in seiner Belaubung und Form viel Aehnlichkeit mit der Weißen Herbst-Butterbirne und ist nach Diel bald und sehr fruchtbar, was sich auch hier bestätigte. Sommertriebe ziemlich lang, fast schlank, ohne Wulle und Silberhäutchen, lebergelb, an der Schattenseite olivengrün, ziemlich zahlreich und noch deutlich, doch aber nicht ins Auge fallend punktiert. Das Blatt ist klein, elliptisch, oft fast lanzettlich, flach ausgebreitet, dünn, schön grün und glänzend, am Rande ungezähnt. Aftersblätter pfriemenförmig, fehlen oft. Das Blatt der Fruchtaugen ist lanzettlich und gleichfalls ungezähnt. Augen stark, ziemlich konisch und spiz, etwas nach oben oft stark abstehend. Augenträger wenig oder gar nicht gerippt.

Oberdieck.



König von Rom. Liegel (Bivort, Duquesne) * †. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Der Abbé Duquesne, welchem wir mehrere gute Früchte, besonders die vortreffliche Marie Luise verdanken, fand sie 1810 im Hennegau und benannte sie nach dem damaligen kaiserlichen Prinzen von Frankreich.

Literatur und Synonyme: Liegel, der sie von Diel abstammend, vom Baron Mascon in Gräs erhielt, beschrieb sie in seinen 1851 erschienenen R.D. II, S. 87. — Nämlich mit dieser Liegel'schen Beschreibung stimmend hat sie Bivort 1858 in den Annal. der Pomol. Bd. VI, S. 51 als Roi de Rome abgebildet und beschrieben. Nur gibt er ihr an der Sonnenseite starke Rötze hinzu, sagt aber nichts über die Reifzeit; ihre Form bezeichnet er als birnförmig pyramidal, ähnlich der der St. Lezin. Sie lasse bisweilen hinsichtlich ihrer Güte zu wünschen übrig, und sei darin gleich der Beurré Bosc, Double Philippe, Poiré Tuerlinks, welche zwar schon gut seien, indessen immer besonders ihrer Schönheit wegen gesucht wären. — Liron d'Airol. Descript. II, S. 42, Tab. 25, Fig. 3 gibt die Gestalt ganz wie Bivort und auch ebenso groß, $3\frac{1}{2}$ " breit und $5\frac{1}{4}$ " hoch, wogegen meine Frucht freilich sehr zurück steht. Die Reifzeit gibt Liron auf Nov. an. — Ebenso

der Bericht der Societ. van Mons in Brüssel von 1857, in welchem die Birne, obgleich sie nicht ganz ersten Ranges sei, doch als eine herrliche Dessertfrucht zur Anpflanzung empfohlen wird. — Dittrich hatte sie bereits schon 1839, zählt sie aber nur dem Namen nach (Pb. I, S. 782 als unclassificirte Sorte) mit dem Zusatz „sehr gut“ auf. — Uebrigens geht noch eine andere bergamott- oder freiselförmige Frucht als Roi de Rome, die auch Hr. Plet. Donauer besitzt und Oberbied, wie er mir schreibt, von Burckhardt früher ebenso gehabt hat und durch welche er zu den in s. Anl. S. 363 angegebenen Vergleichen mit Bonchretien sondante und Mönchsbirn veranlaßt wurde, die demnach unrichtig ist. Auch wird Napoleons Butterbirne nach Dochnahl S. 105 hier und da Roi de Rome genannt. — Valtet mag sich in seiner Behauptung irren, daß die in den Annal. de Pom. enthaltene Roi de Rome = De Curé sei (Monatschr. V. S. 297), denn letztere ist anders, größer, mehr grün, weniger berostet, auch später, und der Baum, wenigstens meiner Comice de Toulon, die mit Du Curé identisch sein soll, hat eine ganz andere ungleich kräftigere Vegetation.

Gestalt: Kegel bezeichnet sie als langkegelförmig, nach der doch meist, wenn auch nur auf einer Seite vorkommenden Einbiegung wird man sie am besten langbirnförmig nennen, 3" lang, 2" breit. So groß als die Frucht in den Annalen abgebildet ist, mag sie nur am Spätere bei uns werden.

Kelch: kurzblättrig, weit offen, steht oft flach, oft auch vertieft in geräumiger schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: dünn, bis 1½" lang, braun berostet, steht oben auf der Spitze der Frucht gewöhnlich neben einem Fleischwulste und durch diesen schiefgedrückt.

Schale: hellgrün, später weißgelb, jedoch meist gänzlich mit dichtem zimtfarbigem Roste überzogen, so daß man die Grundfarbe nur noch auf der Schattenseite bemerken kann. Auch hatten meine Früchte wenigstens etwas matte bräunliche Röthe auf der Sonnenseite, wovon Kegel nichts erwähnt, die jedoch Vivort als stark orangeroth hervorhebt und in welcher dann hellgraue Punkte bemerklich seien.

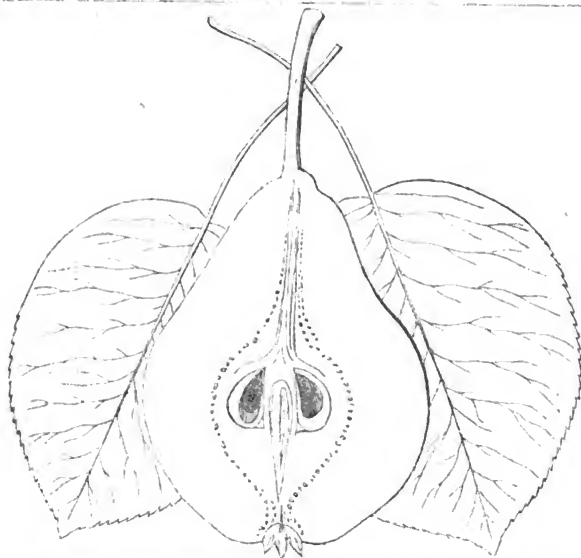
Fleisch: gelblich weiß, fein, saftig, hartschmelzend oder rauschend von recht gutem, durch sehr feine Säure und zimmtartiges Gewürz erhabenen Zuckergeschmack, den auch Kegel als vortrefflich bezeichnet.

Kernhaus: nur mit sehr wenigen und feinen Körnchen umgeben, hohladig, Fächer klein, mit meist vollkommen braunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reifte bei mir, wie bei Dr. Kegel im ersten Drittel des September, hält sich jedoch bei kühler Aufbewahrung wohl gegen 4 Wochen und wird dann teig. Nur im kühlen Jahre 1860 reifte sie im October, und so dürfte wohl die obige Angabe der Reife auf November für das dortige wärmere Klima zu spät sein. Ist immer eine recht gute und schöne Tafelfrucht, wenn auch nur vom II. Range.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst auch bei mir wie bei Kegel schwach, selbst auf Wildling, ist aber gesund und fast jährlich strobend tragbar; er gedeiht nicht auf Quitt, worauf Comice de Toulon gut wächst. — Blätter eiförmig, meist herzförmig, öfters auch oval und elliptisch, mittelgroß, fast klein, 2" breit, mit der meist auslaufenden Spitze 2½" lang, glatt, nur die jüngeren unterhalb etwas wollig, feingefägt, die kleineren zum Theil ganzrandig, schwachschifförmig, sonst flach, in gerader Richtung mit den dünnen, aber steifen Stielen aufrechtstehend, dunkelgrün, mäßig glänzend. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, fast sichendspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichbraun, an der Sonnenseite stark rothbraun mit vielen und starken gelbbräunlichen Punkten.

No. 280. Große schöne Jungferbirne. Diel II, 3. 1.; Luc. I, 2 b.; Zahn II, 1.



Große schöne Jungferbirne. Diel. *†. Sept. bisw. Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Der Name Jungferbirn ist alt und wird verschiedenen Birnen beigelegt. Diel erhielt die vorliegende, die zur Familie der Zuckerbirnen gehört, aus Coblenz, fand sie aber auch schon angepflanzt in Gms. — Meine Birne des Namens stammt von Dr. Riegel und trifft ganz gut mit Diels Beschreibung, nur wurde die Frucht hier auf Hochstamm zeither selbst bei gesundem kräftigen Wuchse des Baumes nicht größer, als oben; sie blieb aber bei Oberdieck ebenso klein.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 111. Die Große schöne Jungferbirne. La Belle Demoiselle. Er macht darauf aufmerksam, daß sie weder mit Quintines Poire de Vigne mit dem Beinamen Demoiselle, noch mit Zinks Poire de Demoiselle (tab. III, Nr. 32), auch nicht mit der Jungferbirne des F. D. G., IV, S. 116 Taf. 8 trifft, und ebensowenig mit des Cordus 2 Jungferbirnen. — Am ähnlichsten sei sie Mavers Gros Certeau d'été, Großer Sommer-Honigbirne (Pomou. franc. III, S. 299 Nr. 127) und es hat diese auch die Form und ziemlich die Farbe meiner Frucht, doch ist sie ungleich größer, 2 1/2" breit, 3 1/2"

hoch, wahrscheinlich wird sie so am Spaliere. — Lougard und Viron haben nur eine im Oct. und Nov. reisende Certeau d'automne aber keine Poire Demoiselle. — Dagegen hat Decaisne III, (Lief. 28) eine Gros Certeau d'été, mit den Syn. Colorée d'aout, Rouge de Vierge (so nennt Dittrich die von ihm Vb. III, S. 208 beschriebene Rother Jungferbirne), Belle de Bruxelles (partim), Certeau d'été, Emanuel (partim), Courte d'Ersol, der Frucht Mayers ganz ähnlich abgebildet. Mit Bezug auf Ch. Etienne (1554) und Merlet (1675) beschreibt er sie als mittelgroß, länglich, birnförmig oder flaschenförmig, glatt, gelb und roth, Fleisch halbrüchig, süß, wenig parfümirt, mittelgut, im August zu reifen anfangend. Doch hat er sie sehr bunt, stärker gelb und mehr geröthet, als die Frucht bei uns wird, gezeichnet. Da aber die Vegetation stimmt, so dürfte es doch dieselbe sein. — Vergl. noch Dittr. I, S. 556, Oberd. S. 358, Dochnahl S. 52. — Liegel in s. Anl. S. 124 nennt sie nebenbei Glasbirne und Oberd., der ihre Fruchtbarkeit nicht loben will, hält sie mit Siedlers Gewürzbirne, die er von der Societät zu Prag bezog, für gleich. Monatschr. I, S. 81.

Gestalt: etwas bauchig birnförmig, öfters auch eiförmig, nach dem Stiele zu (mit oder ohne Einbiegung) kegelförmig, oft wenig abgestumpft spitz endigend, 2" breit, $2\frac{1}{2}$ " selten 3" lang. Dieß gibt ihre Größe auf Hochstamm auf $3\frac{3}{4}$ " in der Länge und $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ " in der Breite an. Diese Größe mag sie nur unter besonders günstigen Verhältnissen bei uns erlangen.

Kelch: ziemlich groß, hartschalig, weit offen, flach oder leicht eingesenkt, mit etwas schwachen unregelmäßig fortlaufenden Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark, grün oder braun, nach der Birne zu fleischig, oder in Fleischringeln, oft durch einen Wulst seitwärts gedrückt stehend.

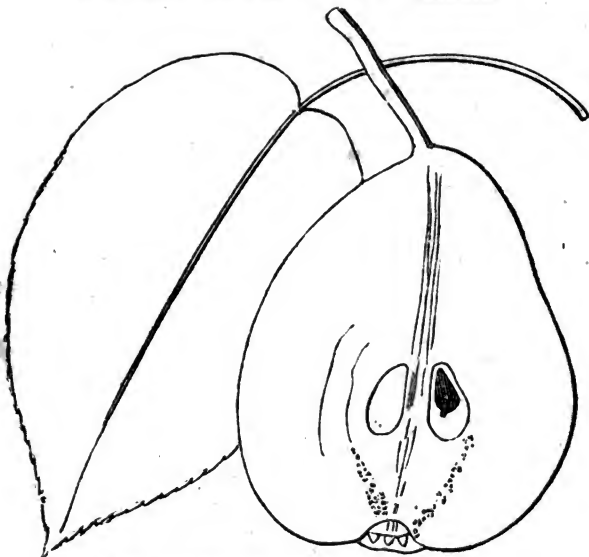
Schale: glatt, glänzend, wenn sie abgerieben wird, von Farbe hellgelblich grün, auch später nur etwas gelblicher und nur in der Ueberreife hellgelb, hier und da an der Sonnenseite schwach geröthet, in röthlichen oder gelbbraunen Punkten bestehend, auch sonst mit vielen charakteristischen hellbraunen feinen und stärkeren Punkten, die in dem helleren Grün größer sind und als dunkelgrüne Tüpfchen erscheinen. Auch hat die Frucht um den Kelch herum meist einen Auslug von Koss und hier und da Kossfiguren auf der übrigen Schale.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, saftvoll, rauschend, doch ausböllig, von erquickendem feinen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, den Dieß als weinsäuerl. Muskatellergeschmack, ähnlich dem der Sommer-Gierbirne schildert.

Kernhaus: hat etwas starke Körnchen im Umkreise, schwach hobelartig, Kammern ziemlich groß, muschelförmig, Kerne klein, länglich, schwarz, oft unvollkommen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift in guten Sommern zu Ende des August, sonst Anf. bis Mitte Sept., und muß gebrochen werden, ehe sie gelblichgrün wird. Sie hält sich dann wohl 14 Tage und kann als Tafelfrucht und zu allen häuslichen Zwecken verwendet werden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird groß und stark, macht feines hängendes Holz, belaubt sich schön und liefert auch hier ergiebige Erndten, trägt büschelweise. — Die Blätter sind, wie sie Dieß beschreibt, am Sommerzweige etwas länglich herzförmig, (d. h. eiförmig, am Stiele herzförmig), ziemlich lang und scharf zugespitzt, am Fruchtholze sind sie ebenso geformt, doch sind auch viele runderlich und kurz zugespitzt und mehrere oval, $1\frac{3}{4}$ bis fast 2" breit, bis $2\frac{1}{4}$ " lang, meist nur nach vorne zu stumpf: etwas bogenförmig gekrümmt, schwach schifförmig und sichel-förmig, am Rande etwas wellenförmig, oder halbspiralförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün und glänzend. — Blütenknospen klein, kurzkegelförmig, fast runderlich, kurz zugespitzt. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite und nach oben violettrothlich, fein gelblichweiß punkirt.



Grüne Sommer-Butterbirne. Diel. * 4. Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr gute Frucht erhielt Diel vom Hrn. Gartendirector Lenné aus Coblenz, der sie als Beurré vert d'été aus Cöln erhalten hatte. Weiter ist nichts über sie bekannt, und bemerkt Diel, daß er bei keinem Pomologen etwas ihr Aehnliches finde. Sie ist wohl noch sehr wenig verbreitet, verdient aber häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel N. K. D. II, p. 168 unter obigem Namen. Dittrich I, p. 590; v. Aehrenthal gibt Taf. 52 eine Abbildung, die nur zu breit um den Kelch ist.

Gestalt: meist ziemlich abgestumpft eiförmig, andere haben merklichere Einbiegungen nach dem Stiele hin, $2\frac{1}{2}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ " hoch. Bauch merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich flachrund wölbt. Nach dem Stiele macht sie meistens keine Einbiegung und endigt mit einer starken, kurzen, oft auch mit einer etwas

mehr verlängerten abgestumpften Kegelspitze. Einzelne Früchte liefen bei mir fast in den Stiel aus.

Kelch: kurzblättrig, nach Diel in die Höhe stehend, bei mir mehrmals fast sternförmig ausliegend, offen, sitzt in geräumiger ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande einige flache Venen sich erheben, von denen man am Bauche wenig mehr wahrnimmt.

Stiel: stark, grün, holzig, 1¼" lang, sitzt meist wie eingesteckt, mit einigen Venen umgeben.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, hellgrün, in der Zeitigung nur wenig gelblicher. Röthe fehlt nach Diel ganz, doch sah ich in zwei Jahren schwachen Anflug davon, oder einzelne rothe Fleckchen. Feine Kossanflüge finden sich an jeder Frucht, und waren bei mir in zwei Jahren selbst häufig, Punkte zahlreich, gleichmäßig verbreitet, theils fein, theils stärker, häufig grün umringelt.

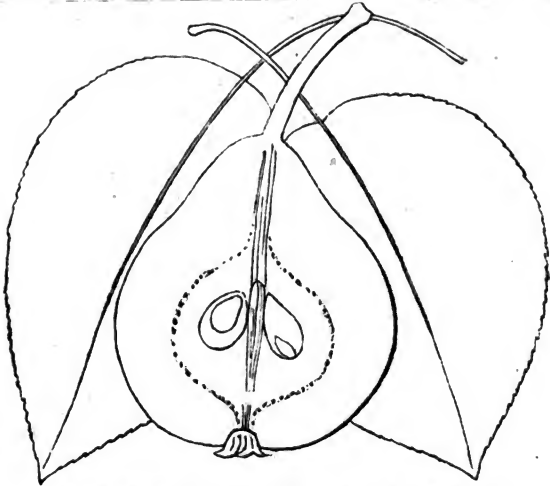
Das Fleisch ist weiß, von Ansehen etwas grobkörnig, saftvoll, schmelzend von angenehmem gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Auch v. Flotow setzt die Birne **. In meinem Boden in Nienburg, wo ich in 7 Jahren Früchte hatte, war sie etwas merklich körnig, mehrmals nur halbschmelzend, und setzte ich sie nur *, auch war in kalten Jahren das Zimmtartige im Geschmack wenig merklich.

Kernhaus: geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene spizeiförmig schwarze Kerne. Kelchröhre ziemlich flach.

Reife und Nutzung: zeitigt gewöhnlich im halben September. Pflückzeit fand ich in warmen Jahren recht schon Anf. Sept., in kälteren ⅔ bis Ende Sept. Die Früchte zeitigen nach und nach am Baume und kann man bei successivem Brechen der schon vollkommensten den Genuß 4 Wochen haben. Die Frucht ist ohne Zweifel auch im Haushalt brauchbar.

Der Baum wächst sehr lebhaft, sehr schön pyramidal und zeichnet sich durch Gesundheit in allerlei Boden und schöne reiche Belaubung aus, setzt früh viel kurzes Fruchtholz an, und wird bald und sehr fruchtbar. — Sommertriebe lang und stark, nur etwas geknickt, nur an der Spitze mit etwas Wolle belegt, leberfarben, an der Sonnenseite oft etwas röthlich überlaufen und besonders nach unten ziemlich zahlreich punktiert. — Blatt groß, fast flach ausgebreitet, meist sehr herzförmig, oft langeiförmig, dunkelgrün, sehr glänzend, nur leicht und oft kaum bemerklich gezahnt. Asterblätter pfriemensförmig, Blatt der Fruchtstangen recht groß herzförmig, meist lang und spitz eiförmig oft ganzranbig oder sehr unbedeutlich gezahnt, oft aber auch gröber und feiner gezahnt, glatt, groß. — Augen kegelförmig, früh, nur etwas abtöndend.

Oberdieck.



Frankenbirn. Lucas (Meßger?). ††. Sept. 2—3 Wochen. L.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare, recht häufigen Anbau verdienende, auch für den Landmann recht geeignete Haushalts- und Marktfrucht ist in Oberschwaben und der Schweiz häufig verbreitet und jedenfalls deutschen Ursprungs. Mein Reis erhielt ich vom Hrn. Geheimenrath v. Plotow und Hrn. Garteninspektor Lucas überein.

Literatur und Synonyme: Lucas beschreibt sie mit Bezug auf den Hohenheimer Catalog Nr. 170 in seinen Württemb. Kernobstsorten S. 159 und gibt als Synon. in verschiedenen Gegenden: Rothbirn, Müchle, Frühe und Kleine Forellenbirne an. Auch Meßger wird dieselbe Birne S. 224 als Frankfurterbirne, Sommer-Frankfurter, Frankenbirne haben, obgleich er ihre Form als birnförmig, jedoch sehr wechselnd und ihre Größe auf $3\frac{1}{2}$ —4" in der Länge und 2— $2\frac{1}{2}$ " Breite angibt.

Gestalt: nach Lucas mittelgroß, stumpfeiförmig, etwas veränderlich, nach dem Hohenh. Catal. fast birnförmig. Bei mir im trocknen Boden von Mienburg und Zeinsen baute sie sich wie oben, 2" breit und fast $\frac{1}{4}$ " höher, oft so hoch als breit. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und nur wenig abstumpft, so daß sie eben noch, oft auch nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie meistens sanfte Einbiegungen und kurze wenig oder gar

nicht abgestumpfte Spitze. Bei manchen Früchten sitzt auch der Bauch fast in der Mitte und nehmen diese nach dem Kelche stärker ab, als in obiger Figur.

Kelch: offen, mit ziemlich langen dünnen Ausschnitten, steht bald in die Höhe, bald legt er sich mehr auf und sitzt flach vertieft. Einige sehr flache Beulen ziehen sich aus der Kelchsenkung über die Frucht.

Stiel: stark, holzig, 1—1¼" lang, wenig gekrümmt, und nur wenig zur Seite gebogen, sitzt bald in kleiner, durch einige feine Wülste gebildeter Höhle, bald wie eingesteckt.

Schale: vom Baume matt grasgrün, in der Reife hochgelb, die Sonnenseite ist mit einer erdartigen braunen, im Liegen freundlicher werdenden Röthe bald etwas streifig, bald mehr getuscht gezeichnet und treten die Streifen erst nach der Schattenseite etwas hervor; häufig verbreitet die Röthe etwas matter sich noch über einen Theil der Schattenseite. Bei stark beschatteten bildet die Röthe stellenweise auch nur dunkelrothe Kreischen um die Punkte. Letztere sind sehr zahlreich und stark, in der Röthe meist weißgrau. Geruch schwach.

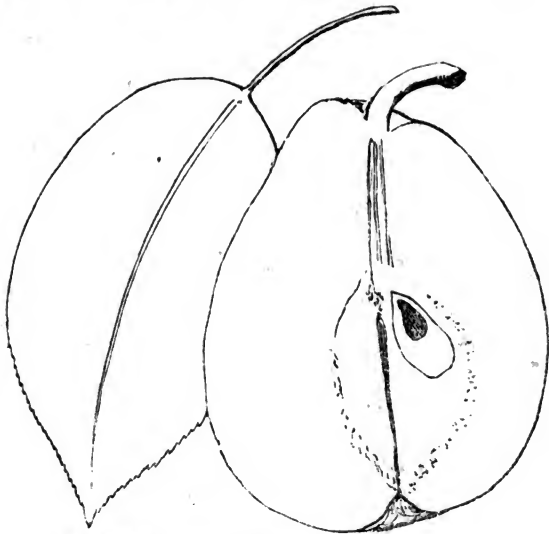
Das Fleisch ist mattweiß, abknackend, ziemlich saftreich, von gezuckertem, etwas gewürzten, schwach weinartigen Geschmack.

Kernhaus: hat meistens hohle Achse; die mäßig weiten Kammern enthalten platte, eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigte mir in kalten Jahren gegen 24. Sept., nachdem sie Mitte Sept. gebrochen war, und hielt sich sehr gut bis 10. Oct. In warmen Jahren ist sie schon früh im Sept. zu brechen. Gekocht ist sie roth und sehr schmackhaft und wird für den Landmann auch zum frischen Genuße sehr angenehm sein.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird nach dem Hohenheimer Catal. groß, hat stark abstehende Aeste und ist außerordentlich fruchtbar, welche große Fruchtbarkeit sich auch bei mir bestätigte. Sommerzweige ziemlich stufig, rothbraun, zahlreich und stark punktiert. Blatt klein, glänzend, etwas rinnensförmig, eiförmig oder lang- und spizeiförmig, nur ganz fein gesägt gezahnt. Aesterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen groß, fast flach ausgebreitet, eiförmig, oft rund eiförmig, manche selbst herzförmig, gleichfalls leicht und fein, doch regelmäßiger als auf dem Holzschnitte oben gezahnt, fast gerändelt. Augen bauchig, konisch, spitz, abstehend, sitzen auf wulstigen, starken Trägern.

Oberdieck.



Die Kästner. Diel. (van Mons). Fast **. Sept. Okt.

Heimath und Vorkommen: Diese gute, doch nicht zu den schätzbaren gehörende Tafelbirne kam von Hrn. van Mons an Diel und findet sich in van Mons Cataloge Serie II, Nr. 140 unter dem Namen Kästner d'hiver, als von ihm erzogen. In Belgien scheint sie sich wieder verloren zu haben. Ich erhielt die Sorte sowohl von Diel direkt, als auch aus Frauendorf als Kästners Winterbirne; ingleichen kam sie ebenso von Diel nach Herrnhäusen, was ich bemerke, da ich bei mehreren Abweichungen Anfangs an Richtigkeit meiner Diel'schen Sorte zweifelte.

Literatur und Synonyme: Diel R. K.D. IV, S. 168 unter obigem Namen, bei dem das d'hiver mit Recht nicht berücksichtigt ist, da sie schon vor Michaelis zeitigt. Diel merkt noch an, daß van Mons sie dem berühmten Mathematiker und Epigrammatiker Professor Kästner zu Göttingen zu Ehren benannt habe. Dittrich III, p. 139 nach Diel.

Gestalt: nach Diel einer Pomeranzenbirne, ja oft einer Bergamotte Cadette ähnlich, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{8}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch, doch häufig

auch um $\frac{1}{4}$ " niedriger. Dieses letzte Wort ist wahrscheinlich Schreibfehler und soll: höher heißen, da ich gute Exemplare stets merklich höher als breit fand, und nur unvollkommene Früchte so breit als hoch. Größe fand ich meist vom Hochstamme stark 2" breit und stark $2\frac{1}{4}$ " hoch, auch die Frucht am Stiele noch stärker, fast konisch abnehmend, als in obiger nach Frucht von unbeschnittener Pyramide in Herrnhäusen entnommener Figur. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich nach Diele etwas plattrund wölbt (bei mir mehr zurundete); nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung und endigt mit Vogenlinien in eine stark abgestumpfte (bei mir öfters wenig abgestumpfte) Spitze.

Kelch: kleinblättrig, in die Höhe stehend, hartschalig, offen, sitzt nach Diele in geräumiger, nicht tiefer, ebener Einsenkung, wobei jedoch manche Früchte wie etwas verschoben seien. Ich fand in der Kelchsenkung bisher immer Falten, und auch über die Frucht flache Beulen wohl bemerkbar.

Stiel: stark, nach Diele fleischig, bei mir holzig, 1" lang, sitzt in kleiner Grube und ist durch einen sich erhebenden Fleischwulst meistens auf die Seite gedrückt.

Schale: glatt, vom Baume grünlich gelb, in der Zeitigung citronengelb, wobei man nach Diele keine Röhre bemerkt, während ich hier immer eine bräunliche, im Reifen heller werdende Röhre als Anflug, mehrmals völlig rothe Bäder fand. Punkte zahlreich, rostfarben, fein, grün umringelt. Geruch nicht merklich.

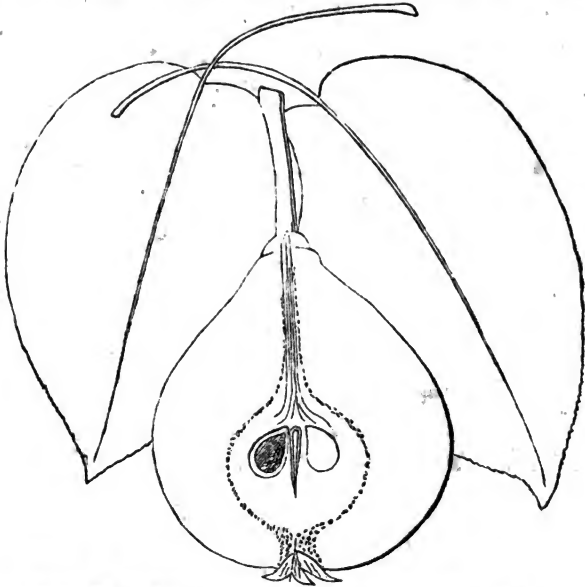
Fleisch: schwach gelblich weiß, etwas körnig, sehr saftreich, schmelzend, von süßem, jedoch etwas fein scharfen gewürzhaften Muscatengeschmack, den ich hier als ziemlich süßen, mit etwas einschneidender Säure gemischten, erfrischenden, schwach zimmtartigen Zuckergeschmack bezeichnete.

Kernhaus: hat kleine hohle Achse, ist sonst geschlossen, mit feinem Fleisch umgeben; die geräumigen Kammern enthalten schwarze, meistens ziemlich unvollkommene Kerne. Kelchhöhle klein und kurz.

Reife und Nutzung: Wohl nur für die Tafel brauchbar. Zeitigt nach Diele Ende Sept., der sie auch als „noch vom ersten Range“ bezeichnet. Ist auf den Pflückepunkt ziemlich küplich, und wenn irgend zu spät gebrochen bald moll, hält sich auch überhaupt in der Reife zu wenig lange. In warmen Jahren fand ich als rechte Pflückzeit schon 5. und 7. Sept., in gewöhnlichen Jahren 15. bis 17. Sept.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht pyramidal in die Luft, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe stark und lang, ohne Welle, oft mit seinem zersprengten Silberhäutchen belegt, trüb olivenartig grün, in warmen Jahren auch ziemlich bräunlich, mit vielen feinen Punkten. — Blatt klein, lanzeiförmig, oft auch elliptisch, und so besonders nach oben, schifförmig aufwärts und mit der Spitze rückwärts gebogen, glatt, glänzend, ungezähnt oder nur sehr fein gezähnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen einzeln lanzeiförmig, meist (die Spitze abgerechnet) fast oval, es ist am Stiele mehr abgerundet, als auf obigem Holzsnitte. — Augen stark, lang und spitz, bald abstehend, bald ziemlich anliegend, mit der Spitze etwas eingebogen. Augenträger ziemlich vorkühend.

Oberdiele.



Neue Marie Louise. Dittrich (van Mons). *. Sept. 2—3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: van Mons hat sie erzogen und der Mutterbaum derselben soll sich nach Bivort auch noch in der früheren Baumschule von van Mons zu Löwen unter seinen Sämlingen aus 1821 vorfinden. Nach dessen Beschreibung scheint es indessen nur ein Baum der alten Duquesne'schen Marie Louise zu sein, die im Allg. L. Gartenmagazin von 1825 neben einem van Mons'schen Aufsätze (aus den *Annal. general. des sciences physiques*, von 1819) der Frucht und dem Blatte nach sehr kenntlich dargestellt ist und worin Duquesne von v. Mons selbst als Erzieher genannt wird. Diese Duquesne'sche M. L. geht jetzt, wie Oberb. in Monatschr. V, S. 267 et sequ. auseinandergesetzt hat, bei belgischen und französischen Pomologen allgemein als M. L. van Mons, M. L. nova oder nouvelle, M. L. Delcourt, Poire de Donkelaar, und die eigentliche nova, wie sie uns hier vorliegt, ist dort verloren gegangen. — Ich erhielt sie als M. L. nouvelle zuerst von Dr. Balling, an welchen sie von Ringz in Frankfurt oder aus Bollweiler kam, dann 2mal auch von Oberb., das eine Mal mit der Bezeichnung „von Burchardt“, das andere Mal „von van Mons selbst“ mit ganz übereinstimmender Vegetation und es dürfte hiernach über ihre Richtigkeit kein Zweifel sein, zumal da sie von Mons selbst noch gesendet hat.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 131, beschrieb sie bereits 1841 als *Marie Louise nova*, Poire de Donkelaar (nach den *Annal. de la Soc. d'Hortic. de Paris*, Dec. 1834) und bemerkt, daß Poiteau, zur Vermeidung von Namensverwechslung mit der schon vorhandenen *M. L.*, deren Auffindung 1813 geschah, die Frucht nach dem Gärtner Donkelaar in Löwen neu benannt habe. Van Mons habe aber nach diesem schon eine andere Birne benannt und es müßten darum beide Namen nebeneinander festgehalten werden. — In *Bid. Arb.* I, Taf. 29 erscheint *M. L. nouvelle* (van Mons) der Frucht nach zwar nicht, aber nach den mitabgebildeten Blättern der Duquesne'schen sehr ähnlich. — Dagegen gleicht in den *Annal. de Pom.* V, S. 33 *M. L. van Mons* mit den *Syn. M. L. nova* (*nouvelle*) zc. der älteren sehr, allein die Vegetation ist ganz verschieden und stimmt auch nicht mit meiner *M. L. nouvelle*. — Auch Decaisne hat *Bd. II*, Bief. 15 als *M. L. Delcourt* mit den *Syn. M. L. nouvelle*, *M. L. de Jersey*, *M. L. de Donkelaar*, und *Corchorus* nur die alte Duquesne'sche und zwar sehr kenntlich sowohl nach Frucht, wie nach der ihr eigenen Blattform abgebildet, wonach also *M. L. Delcourt* auch nur die letztere geht. — Nachträglich zu dieser in *Bd. I*, S. 141 bief. *Handb.* ist zu bemerken, daß die dort erwähnte *Comte de Lamy* auch *Dingler* heißt und daß die ihr noch weiter nach dem *Cat. Lond.* und *Downing* beigegebenen *Syn. M. L. nova* oder *II.* (the second) und *Beurré Courté* (oder *Courtet*) ihr nach den *Annal. de Pom.* II, S. 69 nicht gehören; auch daß (nach m. Auseinandersetzung in *Monatschr.* VI, S. 284) unter dem Namen *M. L.*, von Hamburg aus eine falsche schlechtere Frucht, wahrscheinlich die Zimmtfarbige Schmalzbirne verbreitet worden ist.

Gestalt: freiselförmig, um den Kelch flach abgerundet, nach dem Stiele zu kurzkegelförmig zugespitzt, 2" breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch. Dittrich beschreibt ihre Form ziemlich ähnlich als kaulig, nach dem Stiele zu stumpfkegelförmig, 3" hoch, $2\frac{1}{2}$ " breit, welche Größe sie unter bessern Verhältnissen schon erlangen mag.

Kelch: großblättrig, offen, flach stehend.

Stiel: 1— $1\frac{1}{4}$ " lang, gelbbraun, nach der Birne zu fleischig, oben auf, fast ohne Absatz, oft schief neben einem Höcker.

Schale: hellgrün, später blaßgelb, mit sehr feinen grünen Punkten und mit etwas Roß um Kelch und Stiel. Die von Dittrich angegebene schwache Rösche a. d. S. S. und stärkere Verestung wird auf mehr freiem sonnigen Stande nicht fehlen.

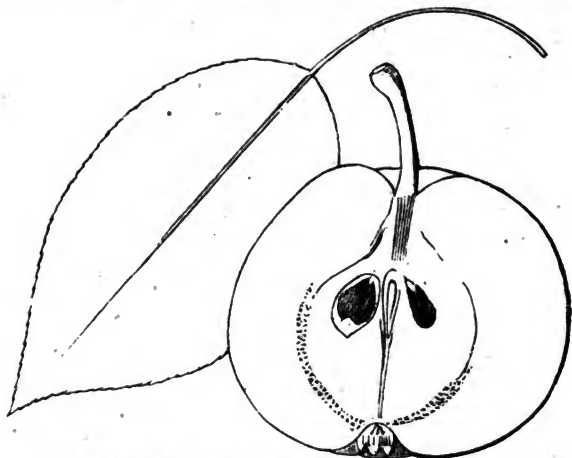
Fleisch: weiß, ziemlich fein, 1859 schmelzend, 1860 halbschmelzend oder rauschend, saftreich, sehr angenehm und pikant säuerlich süß, etwas mürkirt.

Kernhaus: mit etwas stärkeren Kernen umgeben, schwach hohlschig, Kammern klein, mit vollkommenen breiten, plattgedrückten kurz zugespitzten, schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift in Frankreich nach Dittrich zu Auf. des Sept., in Meiningen zu Ende des Monats und kann immer als Tafelfrucht, wenn auch nur II. Ranges, besonders dem Sortenliebhaber empfohlen werden.

Eigenschaften des Baumes: Meine jungen Bäume wachsen lebhaft und zwar mit stark aufrechtstehenden Zweigen, wodurch sich die Sorte schon hinlänglich von der Duquesne'schen *M. L.* unterscheidet, die immer hängende Zweige macht und nur durch Nachhülfe sich zur Pyramide ausbildet. Gerade das Gegenteil, daß nämlich die *Nova* dünne hängende Zweige macht, gibt aber Bivort als Unterschied von seiner stark nach aufwärts strebenden *M. L. Duquesne au.* — Blätter eiförmig, auch öfters oval, $1\frac{3}{4}$ —2" breit, oft 3" lang, mit oft langer auslaufender Spitze, die durch eine wellige oder halbspiralförmige Biegung des Blattes meist zur Seite gedreht steht, unterhalb deutlich wollig, meist ist die Wolle auch oberhalb noch sichtbar und das glänzende Dunkelgrün dadurch verdüstert, ganzrandig oder nur hier und da nach der Spitze hin noch undeutlich gezahnt, reichadert. Stiel wollig, ziemlich stark und steif, verschiedenlang. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, graubraun, hie und da etwas wollig. — Sommerzweige wollig, grünlich graubraun, nach oben mehr gelbbraun, mit sehr feinen schmutzigweißen Punkten.

No. 285. **Hildesheimer Bergamotte.** Diel I, 1. 1.; Luc. II, 1 b. (a); J. II, (III.) 1.



— **Hildesheimer Bergamotte.** Diel (Cludius). ** †. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche, der Rothen Bergamotte sehr ähnliche, fast eben so delikate Frucht, * die sicher ein Sämling der Rothen Bergamotte ist, kam an Diel von dem als Pomologen und Erzieher mehrerer schätzbarer Früchte bekannten Superintendenten Cludius zu Hildesheim, der sie ohne Zweifel auch erzogen hat, zumal sie bei Hildesheim selbst mir noch nicht vorgekommen ist. Verdient recht häufigen Anbau und wird auch in Herrnhäusen sehr geschätzt.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-D. E. 33: Hildesheimer Bergamotte; Dittrich I, S. 615 nach Diel.

Gestalt: bergamottförmig, oft ziemlich platt, immer breiter, als hoch, selbst bei Exemplaren, die ziemlich kugelförmig aussehen. Bauch sitzt in der Mitte, um den Kelch flachrund gewölbt, nach dem Stiele

* Wenn die Rothe Bergamotte, die man fast überall fälschlich Herbstbergamotte nennt, (welches eine ganz andere, bei uns nördlich kaum am Spalier taugliche Frucht ist) und die in Norddeutschland überall so verbreitet, als wegen ihres delikatsten gewürzreichen Geschmacks geschätzt ist, südlicher weniger bekannt und geschätzt ist, so rührt dies vielleicht daher, daß sie in zu trockenem Boden etwas klein bleibt und grünluges Holz erhält. Gute Früchte derselben auf Hochstamm müssen völlig die Größe der obigen Figur haben.

balb eben so gewölbt, bald etwas abnehmender. Gute Früchte vom Hochstamme nach Diel $2\frac{3}{4}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch; ich hatte sie bisher nicht über $2\frac{1}{2}$ " breit und stark 2" hoch.

Kelch: zugespitzt, steif, doch nicht hornartig, bald offen, bald ziemlich geschlossen, sitzt in bald etwas tieferer, bald flacher Senkung, in der man etwas Beulenartiges bemerkt, was sich über die Frucht selbst nur sehr flach hinzieht.

Stiel: stark, $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt zuweilen wie eingesteckt, meistens in schöner Grube.

Schale: etwas fein rauh, vom Baume hellgrün, in voller Reife gelb, bei gehörig zeitigem Brechen der Frucht bleibt sie jedoch etwas grüngelb. Zimmtfarbiger Krost bald wenig, (wie ich es hier meistens fand) und nur stellenweise wie zersprengt, so daß man die zahlreichen starken Krostpunkte sehr wohl sehen kann, bald auch häufiger, so daß er den größeren Theil der Oberfläche manchmal einnimmt.

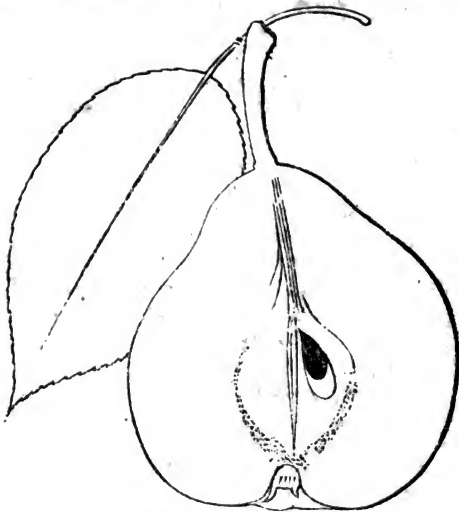
Fleisch: schwach gelblich, nach Diel etwas körnig, bei mir nur wenig körnig, fein, schmelzend, von sehr angenehmem durch eine süße Säure hinreichend gewürzten Zuckergeschmacke, dem jedoch das eigenthümliche süße Gewürz der Rothten Bergamotte fehlt, was diese noch delikater macht.

Kernhaus: hat kleine hohle Achse; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten meistens zwei vollkommene, eiförmig spitze schwarzbraune Kerne. Kelchhöhle flach und gerundet.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach und nach, in gewöhnlichen Jahren gegen Ende Sept., muß in warmen Jahren oft schon 16. Sept. gebrochen werden, indem sie sonst eben so wie die Rothe Bergamotte nicht gehörig schmelzend und früher teig als schmelzend wird, und kann ich Diel nicht ganz beistimmen, der die Frucht gebrochen wissen will, wenn sie am Baume gelblich werde. Hält sich ziemlich lange, daß man den Genuß 3 Wochen haben kann und taugt auch für die Küche.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, belaubt sich schön, setzt viel kurzes Fruchtholz an und ist bald und sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, schlank, nach oben wenig abnehmend, nur an der Spitze etwas wollig, lebersfarbig, stark besonnt etwas rötlich lebergelb, zahlreich punktiert. Blatt klein, unbehaart, glänzend, lanzeiförmig mit schöner, auslaufender Spitze, ziemlich flach ausgebreitet, fein und nur unbedeutend gezahnt. Asterblätter fadenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchttaugen lanzeiförmig, oder, die Spitze abgerechnet, fast oval, am Stiele etwas mehr abgerundet als auf dem Holzsnitte oben. Augen klein, herzförmig, liegen nach Diel an, ich fand sie an kräftigen Trieben abstehend. Augenträger flach.

Oberdieck.



— Die Egmout. Diel (v. Bisthumb). **. Sept.

Heimath und Vorkommen: Kam an Diel von Herrn van Mons, mit der Nachricht, daß sie von Herrn von Bisthumb in Brüssel erzogen sei. In van Mons Cataloge ist sie nicht aufgeführt und scheint sich in Belgien wieder verloren zu haben. Ist schätzbare Tafelbirne, noch höchst wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel R. K. -D. II, p. 151 unter obigem Namen. v. Nehrenthal gibt Taf. 61 ziemlich gute Abbildung.

Gestalt: etwas veränderlich, meist dickbauchig freiselförmig, zuweilen nach dem Stiele etwas mehr verlängert, oder auch nach dem Stiele selbst ziemlich flachrund endigend. Bauch bei der Hauptform etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich breit abrundet. Gute Früchte auf Hochstamm 2—2¼" breit und hoch. Ich hatte in Nienburg manchmal etwas kleinere Früchte; aber schon in Zeven, woher ich die oben dargestellte Frucht bekam, hatte sie die von Diel angegebene Größe, jedoch nicht ganz das Gewürz und das feine Fleisch wie hier.

Kelch: kurzblättrig, hartschällig, offen, in etwas enger Senkung, die meistens eben ist, aber etliche flache Beulen zeigt, die man auch flach an der Frucht verfolgen kann.

Stiel: stark, holzig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt wie eingesteckt, oder geht mit etwas Fleisch umringelt fast aus der Frucht heraus.

Schale: glatt, nur ganz fein rauh, wird in voller Zeitigung nach Diele hellcitronengelb, blieb aber, zur rechten Zeit gebrochen, bei mir mehr grün. Röthe fehlt; Anflüge von bräunlichem Rost finden sich und nehmen bei manchen Früchten größere Stellen ein. Punkte zahlreich, fein grün umringelt, auf der Sonnenseite zuweilen mattröth umringelt, was einen leichten Anflug von Röthe darstellen kann.

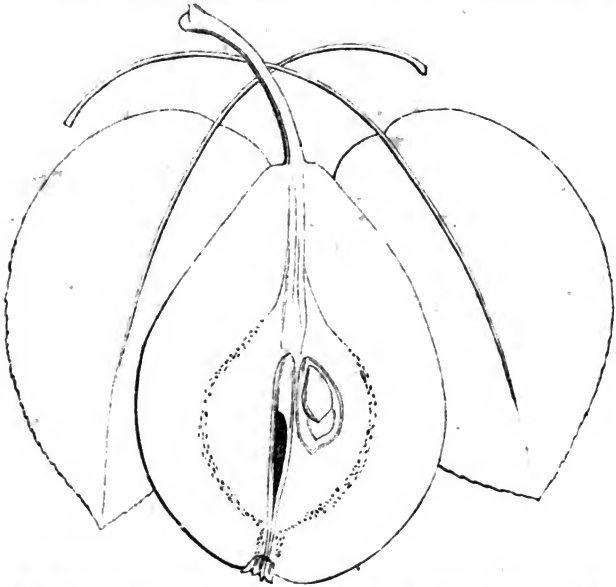
Fleisch: weiß, etwas körnig, saftreich, schmelzend, von angenehmem fein zimmtartigen, durch etwas Säure hinreichend gehobenen Zuckergeschmacke, ziemlich ähnlich dem Geschmacke der Comperette.

Kernhaus: klein, Kammern eng, enthalten kleine, spitze, vollkommene Kerne. Kelchhöhle kurz, gerundet.

Reife und Nutzung: Tafelfrucht, zeitigt Ende Sept. oder Anf. Oct. Pflückzeit in warmen Jahren schon 16. bis 18. Sept., meist gegen Michaelis.

Der Baum wächst langsam, bleibt klein und scheidet sich dadurch recht zu Pyramiden auf Wildling. Er trägt früh und reichlich. — Sommertriebe schlank, olivenfarbig, oft etwas mehr gelblichgrün, nur stellenweise etwas zahlreicher, nicht in die Augen fallend punktiert. — Blatt ziemlich klein, nach Diele eiförmig, ich finde es mehr elliptisch, nur gerändelt oder ganz fein und flach gezahnt. Austerblätter pfriemenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen mehr oval als elliptisch, glatt, bogenförmig und leicht gezahnt. Augen stark, dick, kegelförmig, spitz, abstehend, weißgeschuppt.

D e r b i e d.



— Die Dunmore. Lond. Cat. u. Downing (Knight). **. Sept. Oct. 14 L. 5. 3 B.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Tafelfrucht wurde erzogen von dem Esq. Knight in England, kam von der Londoner Societät nach Amerika und durch Hrn. Pfarrer Urbanek auch an mich, ist aber bei uns noch sehr wenig bekannt. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. p. 136, Nr. 213 Dunmore; Downing p. 380 Dunmore. Mein Reis erhielt ich mit dem Namen Lord Dunmore, unter welchem Namen ich sie bisher öfter versandte, doch kommt die Frucht auch in J. Booths Catalog vor als Dunmore pear, und weiß ich nicht, ob sie nach irgend einer Person oder nach einem Orte benannt ist, weshalb der Name wie oben angenommen ist.

Gestalt: Die Gestalt geben der Lond. Cat. und Downing als umgekehrt eiförmig an, doch erreichte die Frucht bei mir hochstämmig die Größe nicht, in welcher Downing sie darstellt, und wie allerdings etwas weniger vollkommene Früchte sich zum umgekehrt Eiförmigen stark neigten,

so waren die meisten doch mehr schön birnförmig und ist auch Downings Figur schon ziemlich lang gezogen. Unter den vollkommenen Früchten ist die, die Downings Figur am meisten nahe kommt, oben dargestellt. Größe 2" breit, 3" hoch, kürzer gebaute 2¼" breit und 2½" hoch. Der starke Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich theils eiförmig rundet und nur wenig abstumpft, so daß sie nicht aufstehen kann, theils etwas mehr abstumpft. Nach dem Stiele macht sie mit wenig merklichen Einbiegungen oder ohne Einbiegung meistens eine kürzere oder etwas längere nicht merklich abgestumpfte Kegelspitze, oder es ist auf einer Seite eine stärkere Einbiegung, auf der andern erhabene Linie, wodurch die Spitze sich etwas überbiegt. Der Bauch ist meistens schön gerundet und die Form gefällig; an manchen Früchten drängt indeß auch eine Beule der Kelchwölbung am Bauche sich stark vor und macht die Hälfte ungleich.

Kelch: offen, flach vertieft, mit einigen Beulen umgeben, meistens kurz gespitzt und hornartig, manche vollständigere etwas längere Segmente sind mehr lederartig und liegen sternförmig auf.

Stiel: meist 1¼" lang, zuweilen 1½", holzig, nur wenig zur Seite gebogen, geht aus der Spitze fast heraus.

Schale: ziemlich fein, glänzend, durch den Rost etwas fein rauh, Grundfarbe hellgrasgrün; Röthe fehlt meistens oder erscheint nur als braune ziemlich matte Streifen, die selten sich weit verbreiten.

Das **Fleisch** ist schwach gelblich weiß, fein, schmelzend, um das Kernhaus kaum etwas körnig, von delikatem weinartigen etwas schwach müsckirten Zuckergeschmacke, etwas ähnlich dem Geschmacke der St. Germain.

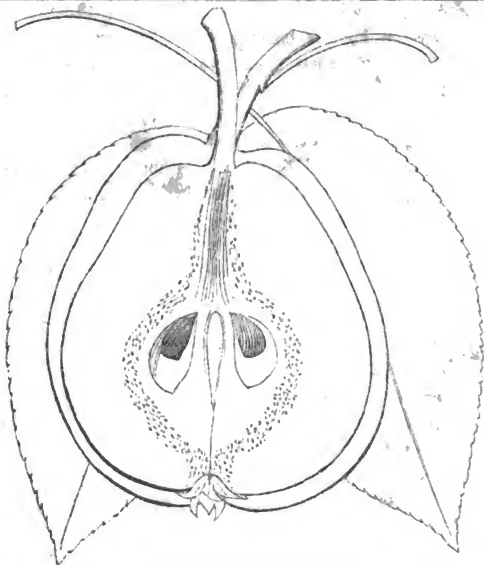
Das **Kernhaus** ist geschlossen, mit nur kleiner, oft nur halb ausgebildeter hohler Achse. Die Kammern sind groß und geräumig und enthalten große, braune, vollkommene, langeisförmige Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Reife und Nutzung: Ist hauptsächlich Tafelfrucht, reift in hiesiger Gegend in warmen Jahren gegen Ende Sept., in kühleren erst Ende Sept. und Anf. Oct. Ist auf den Brechepunkt nicht sehr eigen.

Der Baum wächst rasch und gesund und ist nach meinen bisherigen Erfahrungen auch hier früh und recht fruchtbar. Sommertriebe mittelstark, schlank, setzen in ziemlich spitzen Winkeln an, sind elivenfarbig, zahlreich, doch fein punktiert. Blatt mittelgroß, ziemlich eiförmig, häufig fast elliptisch, etwas rinnenförmig, glänzend, nur ganz fein gezahnt, fast nur gerändelt. Ackerblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, nur gerändelt. Augen dickbauchig, konisch, abstehend.

Oberdieck.

No. 288. Lederbogens Butterbirne. Diebl, 2. 1 (2); Luc. I, (III) 1 a; J. II, 1 (2).



— Lederbogens Butterbirne. Lucas (Lederbogen). *, ziemlich ** †. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterbaum befand sich schon vor etwa ungefähr 50 Jahren im Garten des Herrn Gutsbesizers Lederbogen in Bennenfenbeck bei Magdeburg. Herr L. wünschte den Namen zu erfahren und sandte Früchte an Dochnahl, Lucas, Oberdieck und an mich. Allen war die Birne unbekannt, aber sie erklärten sie für sehr gut und schätzbar, und sie hat sich auch in ihrer Heimath bereits sehr beliebt gemacht.

Literatur und Synonyme: Dochnahl beschrieb sie in seiner Pomona als Lederbogens Dechantsbirne, hat sie aber in seinem Führer nicht erwähnt. Wegen des unbestimmten Begriffes einer Dechantsbirne verwarf Lucas diese Bezeichnung und sie ist seit jener Zeit unter dem von Lucas gewählten Namen Lederbogens Butterbirne in der Magdeburger Gegend verbreitet und bekannter geworden, weshalb ich diesen zur Ueberschrift wählte.

Gestalt: etwas veränderlich, doch immer eirund. Um den Kelch wölbt sie sich flach und zwar so, daß sie meist noch gut aufsteht. Nach

dem Stiele zu sind größer gewachsene Früchte länger oder kürzer stark abgestumpft spitz, und erscheinen zuweilen fast mittelbauchig. Kleinere dagegen verschmälern sich nach dem Stiele zu und werden so etwas kegelförmig, wie oben die kleinere eingezeichnete Frucht nachweist. Die Birne mißt 2—2¼" in der Breite und 2¼—2½" in der Höhe.

Kelch: gelbbraun, hart- und spitzblättrig, aufrecht oder niederliegend, offen, in regelmäßiger, seichter und weiter Einsenkung.

Stiel: grünbraun, bis 1¼" lang, ziemlich stark, oft knospig, in seichter Höhle, meist neben einem Höcker, der ihn schief drückt.

Schale: grünlich hellcitronengelb, mit feinen grünen, in der Reife undeutlich werdenden Punkten, an der Sonnenseite hie und da etwas streifiger orangefarbiger Rötze und sehr wenig Krost um Kelch und Stiel.

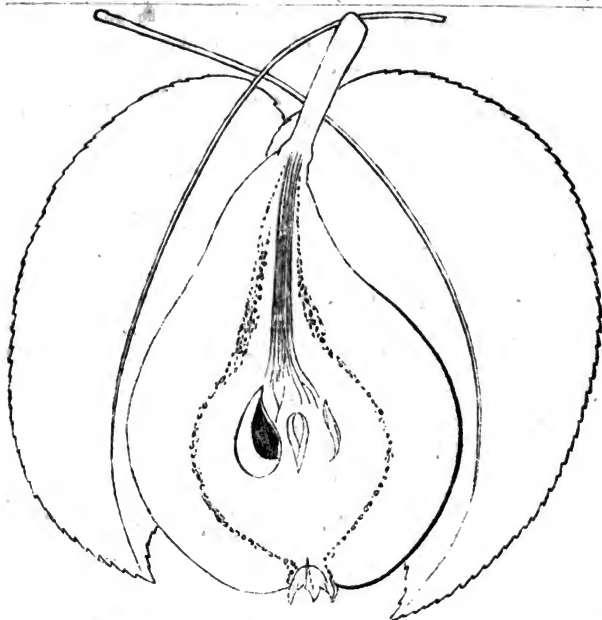
Fleisch: weiß, etwas körnig, doch sehr saftreich, ziemlich butterhaft, nur etwas rauschend, weil man die Körnchen im Fleische spürt, zuletzt ganz auflöslich, von angenehmem, etwas säuerlich süßen, ziemlich würzigen Geschmack.

Kernhaus: ebenfalls mit etwas Körnchen umgeben, voll- oder etwas hohlschig, Kammern muschelförmig mit vollkommenen länglichen etwas hellbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reift gegen Ende Sept. und dauert bis Mitte October, ist auf die Pflückezeit nicht eigen, so daß man von Anfang Sept. bis Anf. October pflücken kann und selbst im October auf den Bäumen völlig gelbgewordene Früchte sind noch saftreich und wohlschmeckend. Wenn aber auch die Birne keine Tafelfrucht allerersten Ranges ist, so ist sie doch immer eine der besten vom zweiten Rang und wird Jedermann gefallen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst rasch und ist gesund, gibt schöne Hochstämme mit hochgehender Krone und liefert alljährlich eine Menge der schönsten Früchte. — Die Blätter sind mittelgroß, lang und schmal, stark länglich eiförmig mit auslaufender Spitze, die schmalsten lanzettförmig, 1¼—1½" breit, 2¾—3¼" lang, glatt, regelmäßig, etwas bogenförmig leicht und stumpf gesägt; am Sommerzweige sind sie länger und breiter, mehr länglich oval und ebenso, aber gröber und schärfer gesägt, schifförmig und sichelförmig, ziemlich lang gestielt. — Blüthenknospen zur Zeit klein, kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit weißlichem Anfluge. — Sommerzweige dick und stark, etwas stufig, lederfarbig, vielfach fein schmutzigweiß punktiert.

No. 289. **Pius IX.** Die II, 3. 1 (2); Luc. I, (III) 2 b.; Zahn II, 1 (2).



Pius IX. Bivort. Borerst *, wahrscheinlich **. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie ist ein Sämling Bivorts aus dem Jahre 1834. Der Baum lieferte die ersten Früchte 1847 und bezeugte sich sogleich als sehr fruchtbar. Als eine schätzbare Frucht benannte sie derselbe nach dem Papst Pius IX. — Mein aus Papeleus Zweigen erzogener Baum gab die erste Frucht 1860 und wenn ich mit diesen Erflingen nicht recht zufrieden war, sie wenigstens nicht dem Lobe Bivorts entsprechend fand, so hat dies wohl an dem kühlen Sommer gelegen und in künftigen Jahren wird die Birne schon besser sein, und ihrem sonst schönen Aeußern entsprechen.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Ab. II, S. 105 als *Poire Pius IX.* — Viron d'Airol. *Listo synonym.* S. 89 und Lougard S. 39 schildern sie nur kurz mit Citat von Biv. — Ebenso die belgischen und französischen Verzeichnisse ohne eigene Erfahrung. Doch nahl S. 118 hat sie als *Papst Pius IX.* aufgezählt.

Gestalt: Vivort schildert sie als groß, pyramidal, nach dem Kelche zu am breitesten, von da an nach und nach gleichmäßig sich verjüngend bis zum Stiele hin. Er hat sie auch dieser Beschreibung entsprechend hochbauchig kegelförmig, oben eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, ohne Einbiegung nach dem Stiele zu, gezeichnet und zwar $3\frac{1}{4}$ " breit und fast 4" hoch. An meinem recht kräftigen jungen Pyramidenbaume wuchs sie aber nur so groß, wie von mir gezeichnet und hatte die obige eirunde, nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmige Gestalt.

Kelch: hart- und spitzblättrig, gelbbraun, offen, in sehr flacher, regelmäßiger Einsenkung ohne Umgebung von Beulen. Auch ist die Abrundung der Birne gleichförmig und schön.

Stiel: mäßig lang, ziemlich stark und steif, gelbbraun, steht oben auf der Spitze mit Fleischanhang, oder geht ohne Absatz in die Frucht über.

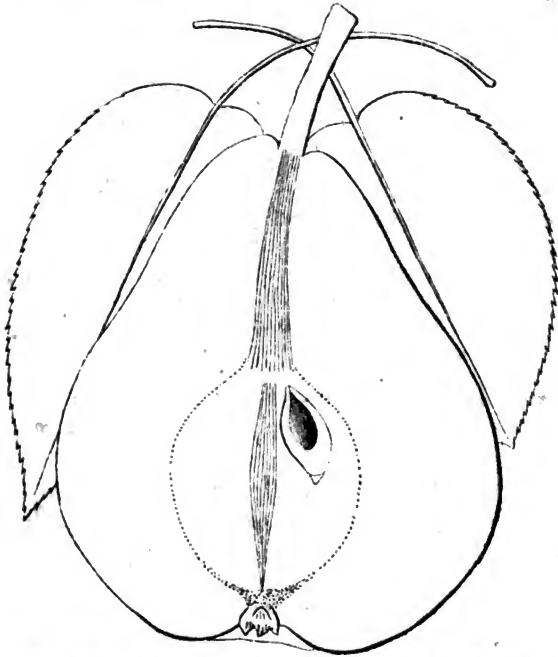
Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, mit noch etwas grünen Stellen, an der Sonnenseite mit leichter erdartiger Röthe, und mit feinen bräunlichen und grünen Punkten und etwas Rost um Kelch und Stiel. Nach Beschreibung und Abbildung derselben bei Viv., scheint im wärmeren belgischen Klima die Röthe und Verrostung stärker zu werden.

Fleisch: nach Viv. fein, schmelzend, butterhaft, saftig, gezuckert und stark aber nicht milskirt gewürzt. An meinen Früchten war es gelblichweiß, halbflein, rauschend, etwas weinig-gewürzt süß, ohne besondere Vorzüge.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, schwach hohlsackig, Kammern nicht zu groß. Kerne vollkommen, dunkelbraun, ziemlich spitz, oben mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: Die Reifezeit steht nach Vivort noch nicht fest, einmal reifte sie Ende October, das folgende Mal Mitte Sept. In Meiningen war sie Ende Oct. reif. Nach diesem ersten Ertrage ist sie freilich nur II. Ranges, doch muß sie immer noch weiter und zwar in besseren Sommern beobachtet werden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst kräftig und schön pyramidal, setzt auch bald Fruchtholz an und verspricht sehr fruchtbar zu werden, wie ihn Vivort schildert. Von den von ihm am Mutterbaume bemerkten Dornen habe ich an dem meinigen nichts wahrgenommen. — Die Blätter sind groß, am Tragholze und am Grunde der starken Sommerzweige sind die schönsten und größten länglich eirund und länglich oval mit auslaufender Spitze, $1\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ " breit, bis $3\frac{1}{2}$ " lang, einzelne sind auch elliptisch und lanzettförmig und diese Form haben meist auch die Blätter des Sommerzweigs in seiner Mitte, nach seinem Ende hin sind sie breitelliptisch; sie sind glatt, regelmäßig fein, etwas leicht gefägt, am Sommerzweige sind sie schärfer gefägt, schifförmig und stark sichelförmig, am Rande etwas wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, reichadert. Stiel dünn, steif, geradeausgehend, die Blätter daran etwas überhängend. — Blütenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun. Sommerzweige olivengrün, an der Sonnenseite gelbröthlich mit ziemlich vielen, nicht großen, braungelblichen Punkten.



— **Königs Butterbirne.** v. Flotow **. Anf. Oct. mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ich habe diese Birne in Keisern im Jahr 1855 aus der Travemünder Baumschule von Herrn Behrens, welcher sie von van Mons erhalten, bekommen. Sie hat seitdem mehrmals getragen und verdient Empfehlung.

Literatur und Synonyme: Beschrieben finde ich diese Frucht noch nirgends, wohl aber wird im Flottbeder Catalog 1855 S. 9 unter den neueren belgischen Birnen einer Beurré de Konning (von v. Mons) gedacht, und auch die Verzeichnisse von Papeau und von Leroy enthalten eine Beurré de Koning (van Mons), in beiden als eine große schmelzende Frucht I. Ranges, im Nov. reifend, bezeichnet, welche vielleicht dieselbe sein dürfte.

Gestalt: sehr regelmäßig, schön birnförmig, $3\frac{1}{8}$ " breit und $1\frac{3}{4}$ " hoch.

Kelch: grünlich und schwärzlich braun, bald zahnartig vorstehend, bald mit längeren Einschnitten und zurückgeschlagen (je nachdem sich die Spizen der Kelchblätter erhalten haben oder vertrocknet sind), offen, in einer kleinen, ebenen Vertiefung stehend.

Stiel: grünlich und hellbraun, mit helleren Punkten, bei recht ausgebildeten Früchten in einer kleinen, ebenen Vertiefung stehend, zuweilen aber auch an der Frucht mit fleischigen Wülsten versehen.

Schale: ziemlich fein, glatt, von grünlich blaßgelber Farbe ohne alle Röthe, die aber bei recht besonnten Früchten in der Reife schön hellgelb wird, mit vielen sehr deutlichen hellbraunen Punkten und gewöhnlich am Stiel und am Kelch mit einem hellbraunen Rostfleck versehen.

Kernhaus: nur fein angedeutet. — Achsenhöhle ziemlich groß; Fächer sehr geräumig, mit schönen, vollen, braunen Kernen versehen.

Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, zwar nicht butterhaft, doch im Munde sich ganz auflösend, sehr saftig und von sehr angenehmem gewürzten Geschmack.

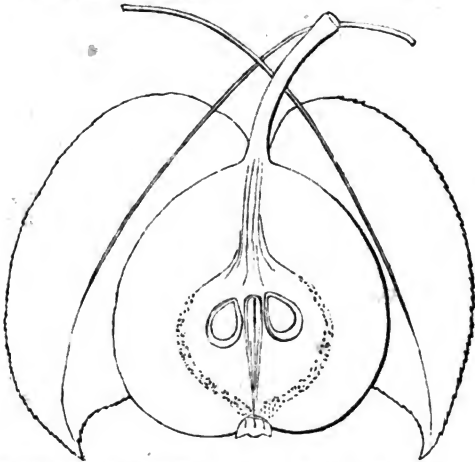
Reife und Nutzung: Die Reife der Frucht am Hochstamm fällt gegen das Ende des September oder Anfangs October, dauert einige Wochen und es ist die Birne als L. I. zu bezeichnen. Natürlich ist sie auch als Wirthschaftsobst zu brauchen, wenn sie noch nicht ganz reif geworden ist.

Baum: geht schön in die Luft, scheint zwar stark zu wachsen, wird aber demungeachtet bald und sehr fruchtbar.

v. Flotow.

Wie ich die Birne des Namens von Bapeleu in einem jungen Pyramidenbaum besitze, der freilich aber noch keine Früchte brachte, sind die Blätter wie ich sie oben neben die Birne gezeichnet habe, eiförmig und bald mit längerer, bald kürzerer meist auslaufender Spitze, am Stiele oft herzförmig, glatt, regelmäßig, meist ziemlich fein gesägt. Blüthentnospen scheinen mittelgroß, stumpfspitzkegelförmig, glatt, dunkelbraun zu sein. Die Sommerzweige sind grünlich gelbbraun, nach oben hin geröthet, mit ziemlich vielen gelblichen Punkten.

Jahn.



— Klinkhardts Bergamotte. Diel (van Mons). Fass ** und †. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht von Herrn van Mons, von dem sie erzogen ist. Sie scheint sich anderweit kaum erhalten zu haben, da man sie in neueren belgischen und französischen Catalogen nicht findet, wie auch der Londoner Catalog sie nicht hat. Bei der reichen Fruchtbarkeit der Sorte und dem Lobe, welches Diel ihr ertheilt, bin ich noch nicht entschieden, ob sie neben der Rothten Bergamotte Diels, der sie ziemlich ähnlich ist, als entbehrlich betrachtet werden darf, und muß dies namentlich in südlicherer Gegend noch weiter erforscht werden. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel, Catal. 2te Forts. S. 93. Dittrich I, S. 634 nur nach Diel. Sonst finde ich sie nirgends. In van Mons Cataloge wird sie Ser. II, Nr. 84 unter dem Namen Klinkhardt vorkommen, ohne Beisatz von Bergamotte.

Gestalt: Größe nach Diel 2" breit und hoch, bei mir erreichte sie diese Größe bisher nicht vollkommen, und war mehrmals nur $1\frac{3}{4}$ " in der Mehrzahl der Exemplare groß. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, nur etwas nach dem Kelche hin, um den sie sich rasch zumölbt und stark abstumpft, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele endigt sie

mit sanft erhabenen Linien, oder mit schwachen Einbiegungen in eine kurze dicke, nur wenig abgestumpfte, häufig mehr zugerundete Spitze.

Kelch: erscheint meist hartschalig, hat in seiner Vollkommenheit jedoch schmale aufliegende Ausschnitte, die meist fehlen, ist weit offen und sitzt in flacher weiter Senkung, deren Rand nur flache Beulen zeigt, die flach und breit über die Frucht sich hinziehen und einzeln sich etwas vordrängen, oder eine Seite der Frucht höher machen als die andere.

Stiel: dick, holzig, 1—1¼" lang, nur wenig oder gar nicht zur Seite gebogen, wenig gekrümmt, sitzt in enger Höhle oder wie eingesteckt.

Schale: vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb oder ziemlich gelb; doch ist meist nicht viel davon zu sehen, da ein oft etwas rauher Koss die Frucht theils als Ueberzug, theils zersprengt überzieht, der zuweilen nebartig sich darstellt. So war er jedoch bei mir nur an einem Probeweige, der den größten Theil des Tages keine Sonne hatte, an einem sonniger gestellten, wo auch die Frucht schon mehr Güte hatte, war der Koss zersprengt und weniger häufig. Röthe sah ich nur 1850 als leichten, unbedeutenden Anflug, in 7 andern Jahren fehlte sie. Punkte und Geruch nicht bemerkbar.

Das Fleisch ist gelblich weiß, nach Del überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, von wahren Bergamottgeschmack. Ich fand es ums Kernhaus fein körnig, fast schmelzend, mehrmals halbschmelzend von süßem, fein weinigen, etwas mürkirten Geschmacke.

Das Kernhaus hat nur eine feine oder keine hohle Achse, ist klein; die engen Kammern enthalten dicke, nicht lange, an der Spitze etwas gebogene, eiförmige Kerne.

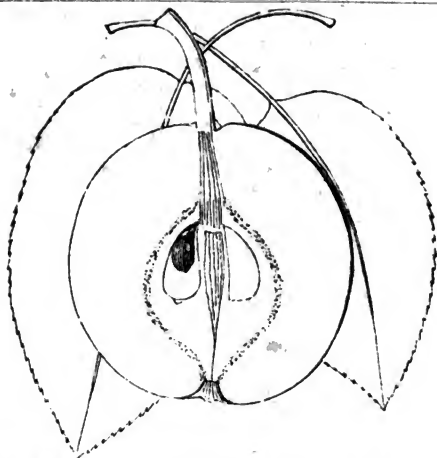
Reife und Nutzung: zeitigt in guten Jahren Anf. Oct. und muß 8 Tage vor der Baumreise ab. Ist hauptsächlich nur Tafelfrucht.

Der Baum wächst gut und zeigt die Probeweige sich recht fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, lebergelb, etwas in Olive spielend, nach oben etwas wollig, nur wenig punkirt. Blatt bricht wollig aus, bleibt düster, ist eiförmig, fast flach ausgebreitet und mehr geründelt als gezahnt. Blatt der Fruchtaugen einzeln eiförmig, meist lang und spitz eiförmig, zuweilen eilanzettlich, oft etwas wellenförmig, nur geründelt. Augen kurz, ziemlich konisch, etwas abstehend.

Anm. Von der Rothten Bergamotte Diels, von der sie wohl ein Sämling sein möchte, unterscheidet sie sich, soweit dies mit Worten bezeichnet werden kann, theils durch den Mangel der Röthe (wiewohl in etwas feuchtem Boden, wo die Rothte Bergamotte ihre rechte Größe und Güte erlangt, diese gewöhnlich auch höchst wenig oder keine Röthe zeigt) und in meiner Gegend durch etwas weniger Güte und mehr Koss, etwa auch noch durch das langelförmige Blatt.

Oberdieck.

No. 292. Späte Schweizer-Bergamotte. Diel II, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Zahn II, 2.



Späte Schweizer-Bergamotte. Diel (Duhamel). *. Mitte Oct. 3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht scheint wenig verbreitet und noch sehr wenig bekannt, ob sie gleich bereits von Duhamel, Orig.-Ausg. Vb. II, p. 163, L. XX. als Bergamotte suisse, welche im October reift, beschrieben und abgebildet worden ist. Ich habe sie aus dem Garten des Herrn Handelsgärtner Maibier in Dresden erhalten. Sie ist weder mit der frühen Schweizer-Bergamotte, noch mit der Schweizerhose zu verwechseln, sondern wie sich Diel, h. I, S. 45 mit Recht ausdrückt, „als die späte Schwester der Herbstbergamotte“ anzusehen. Vgl. Monatschrift f. Pomologie, 1857, S. 361 und folg.

Literatur und Synonyme: Außer Diel a. a. D. findet man sie auch in Christ's pomolog. Wörterb. S. 157 und hiernach in Dittrich I, Nr. 212. — Die von Mayer, Pom. Francon. auf Taf. XXXIII. gegebene Abbildung stimmt sehr wenig mit der vorstehenden überein. Unter den neueren franz. Pomologen findet sie sich unter dem Namen Berg. suisse turbiné in Noisette manuel 1829, p. 425, bei Couvrouhel 1839, p. 478, im Bon jardinier 1856, p. 349. — Noisette, im jardin fruitier 1821, S. 108 hält sie nur für eine Varietät der Herbstbergamotte und dürfte dies wohl weitere Prüfung verdienen. Sie ist nur in jeder Beziehung weit zarter und feiner als diese. Bei den Engländern finde ich sie schon in Langley pomona 1729 abgebildet und zwar der unsrigen ähnlich, aber weit größer, und niedriger als breit, als Swiss Berg. T. 63, Fig. 8. Im Catalog der Londoner Gartenbau-Gesellsch. 3, Nr. 48 (runbl.), auch in Lindley und Loudon als Swiss Berg., dann auch in Downing S. 367.

Gestalt: Die Frucht ist bald etwas plattrund, wie die oben gegebene Abbildung zeigt, $2\frac{1}{8}$ " breit und 2" hoch, bald fast völlig kugelförmig; doch habe ich auch welche gefunden, die nach dem Stiel etwas zuliefen und mit einem kurzen Spitzchen in den Stiel übergingen. Das Verhältniß der Höhe zur Breite betrug $2\frac{3}{8}$ und $2\frac{5}{8}$. Aber weder niedrigere, noch kreiselförmig nach dem Stiele zulaufende sind mir vorgekommen.

Kelch: grünlich und etwas bräunlich, wenig weißwollig, kurzblättrig, auf liegend, offen und in einer seichten Vertiefung ohne alle Falten stehend.

Stiel: gelblich oder grünlich und etwas rothbraun gefärbt, mit braunen Punkten und knospig; steht in einer sehr kleinen, flachen Vertiefung.

Schale: sehr fein, glatt, geschmeidig, mit vielen feinen, deutlichen braunen Punkten versehen. Die Grundfarbe ist gelbl. grün, aber vom Stiel bis zum Kelch mit sehr regelmäßigen, abwechselnd blaßgelben Streifen versehen, welche an der Sonnenseite einen röthlichen Anflug erhalten, der dadurch noch verstärkt wird, daß die hellbraunen Punkte der Schale auch etwas röthlich umflossen sind. Vom Kelche gehen die Streifen sehr regelmäßig abwechselnd und stark von dem Grün abgesetzt aus, nur auf der Schattenseite befindet sich meistens ein breiterer grüner Streifen, wo das Gelb nur schwach durchscheint.

Kernhaus: nur sehr zart angedeutet; die *Arenhöyle* bedeutend groß, *Fächer* groß und sehr geräumig, gewöhnlich zwei schöne Kerne enthaltend.

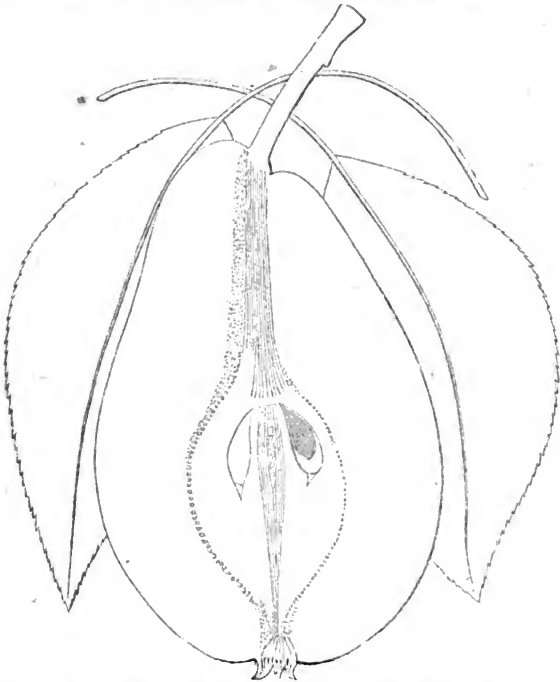
Fleisch: sehr weiß, ins Gelbliche spielend, fein, weich und sich beim Kauen leicht auflösend, doch kann man es nicht butterhaft nennen, auch ist es nicht besonders saftig, doch der Geschmack angenehm süß und etwas gewürzt.

Reife und Nutzung: dieselbe tritt übereinstimmend mit den Angaben der angeführten Pomologen und besonders auch Lindley's in der zweiten Hälfte des Monats October ein. Die Frucht hält sich aber etwa 3 Wochen, wenn sie recht gut aufbewahrt wird.

Der Baum scheint klein zu bleiben, aber sehr tragbar zu werden. Nach Diel zeichnet er sich durch pyramidenförmigen Wuchs aus. An den olivengrünen Sommertrieben sind öfters einige blaßgelbliche oder röthliche Streifen zu bemerken, je nachdem sie mehr oder weniger von der Sonne getroffen werden. v. Flotow.

Herr Maibier in Dresden war so gütig, mir zur Beobachtung der Vegetation Zweige zu senden, da mir die Sorte, die ich früher von Oberdiedl hatte, in einem kalten Winter wieder zu Grunde gegangen ist. Wie die oben mit ihr verglichene Herbstbergamotte ist sie überhaupt zärtlich und gegen Kälte empfindlich. Die Blätter, soweit ich sie im ersten Sommer beurtheilen kann, sind eiförmig, wie sie auch DuRoiel zeichnete, im noch jugendlichen Zustande nach dem Stiele zu keilsförmig, wie dies auch Diel bemerkt. Ich habe beide Formen oben neben die Frucht gezeichnet. Sie sind glatt, besonders im nicht ausgewachsenen Zustande ziemlich scharf gefägt.

Jahn.



Dir. Bivort (Downing). ** oder *, October, auch später.

Heimath und Vorkommen: Sie stammt aus Amerika aus dem Garten einer Madame Dix in Boston und kam 1830 nach Frankreich. Ich habe sie vor mehreren Jahren aus der Baumschule des Hrn. Heinrich Behrens in Travemünde in Pfropfreisern erhalten. Sie hat bei mir mehrmals getragen und ist als eine sehr gute schöne Herbstfrucht zu empfehlen.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb dieselbe im Album III, S. 133 als Poire Lewis mit dem Synonym Poire Louis und bildete sie ziemlich von gleicher Form mit obiger Zeichnung, nur größer ab. Er gibt an, daß sie unter diesem Namen am Bekanntesten sei, doch in Belgien und Frankreich auch

oft Poire Leurs genannt werde. — Prevost hat sie zuerst als Leurs (im Nouv. Bulletin. S. 101) beschrieben. — Nach Liron d'Airof. Descr. I, S. 40 ist dieser letztere Namen durch Corruption entstanden. Derselbe weiß Description II, S. 48 unter Dix auf Lewis Pear in Tom. I, hin mit der Bemerkung, daß Dix der richtige Name dieser Birne sei. — Im IV. Bande der belgischen Annalen S. 48 beschrieb sie nemlich Bivort inzwischen nochmals als Poire Dix mit dem Synon. Madame Dix, irrthümlich auch, wie er hinzufügt, mit dem von Lewis Pear, denn der Namen Lewis P. oder P. Louis gehöre einer ganz andern, von der Dix verschiedenen, ebenfalls amerikanischen Frucht, die Bivort auch im Umrisse (wie Downing S. 441) als eine kleine, kegelförmige Birne neben der jetzt sehr hübsch birnförmig, aber ebenfalls sehr groß abgebildeten Dix gezeichnet hat. — Leroy in Angers gibt deshalb in s. Verz. der Dix ganz richtig nur das Synon. Leurs hinzu, die bei ihm im Oct. und Nov. reift und hält Lewis mit Reifzeit im Nov. und Jan. davon getrennt. — Downing beschrieb die Dix ähnlich wie Bivort S. 378.

Gestalt: Der vorstehende Abriss einer vollkommenen Frucht zeigt die ansehnliche Größe derselben, welche sie bei mir auf Hochstamm seit mehreren Jahren erreicht hat. Ihre Höhe beträgt $7\frac{1}{2}$ " und ihre Breite etwa $2\frac{3}{8}$ ".

Kelch: grün und bräunlich, etwas wollig, steif vorstehend und offen, in einer nur flachen Vertiefung ohne Falten.

Stiel: ebenfalls grün, doch ist davon nur wenig zu sehen, indem der größte Theil mit Rothbraun überlaufen ist; auch bemerkt man nur wenig Punkte, zuweilen aber einige Knöpfchen. Er steht in einer nur flachen Vertiefung.

Schale: sehr fein, glatt und geschmeidig, von Farbe grünlich gelb oder hellgelb, auf der Sonnenseite jedoch etwas dunkler gelb gefärbt, aber ohne Rötze. Dabei ist nicht nur die Kelch- und Stiel-Vertiefung mit bräunlichem Rost bedekt, sondern auch der übrige Theil der Frucht mit deutlichen Punkten und ziemlich zahlreichen Rostfiguren und Rostflecken, je nach der stattgefundenen Witterung, versehen.

Kernhaus: mit feinen Körnchen, doch ziemlich deutlich angezeigt; die Achse ist gar nicht oder nur wenig hohl; die Fächer etwas schmal und lang, enthalten aber doch schöne lang gezogene Kerne.

Fleisch: gelblich weiß, sehr fein, butterhaft von sehr gutem gewürzigen Geschmack. T. 1. B. 2.

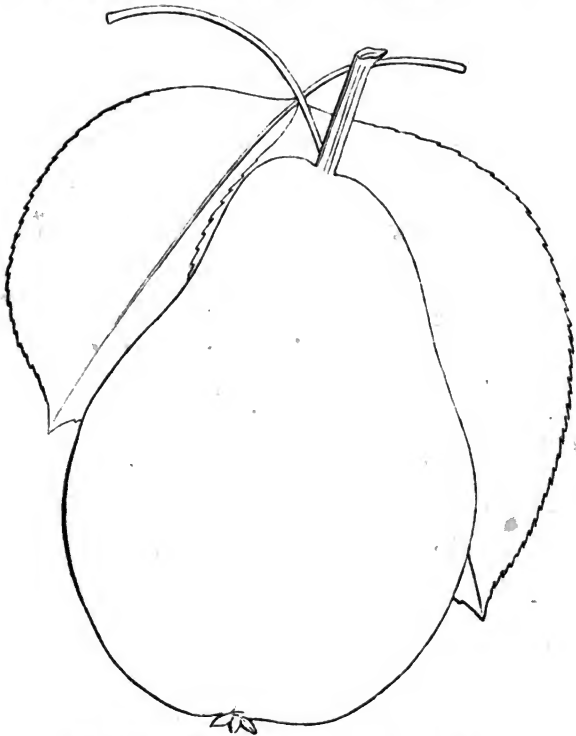
Reifzeit: Diese tritt bei uns im October ein und muß wohl beachtet werden, indem die Frucht schnell verüber geht. — Nach Downing reift sie im Oct. und Nov. — Bivort gibt die Reifzeit Ende Oct. bis Januar an, ebenso Liron d'Airoles. Beide finden aber das Fleisch nur halbfein, schmelzend, sehr angenehm säuerlich süß, nach Liron von einem an die St. Germain erinnernden Geschmack.

Der Baum scheint kräftig und gut in die Höhe zu gehen und sehr tragbar zu werden. Die Triebe sind keineswegs zärtlich.

v. Plotow.

Ich erzege die Frucht bereits ebenfalls aus Zweigen, die ich unter dem Namen Lewis vom Herrn Hofrath Balling empfing, der obigen Zeichnung entsprechend, nur mehr birnförmig und kleiner. Das Fleisch war an meiner Frucht nur halbgeschmelzend, halbfein, etwas körnig, doch angenehm gewürzt süß. Aus Leroy's in Angers Sortiment in Berlin hatte ich sie ebenso, aber größer und schöner unter dem Namen Dix. Das ums Kernhaus ziemlich stark körnige Fleisch von letzterer war halbfein, doch butterhaft, und sehr angenehm gewürzt schwach säuerlich süß. — Die Blätter meines Baumes sind, wie ich sie eben neben von Plotow's Frucht zeichne, breitelliptisch oder breitlanzettförmig, wie sie auch Biv. abbildete, glatt, regelmäßig feingekant. An den Sommerzweigen sind sie schmaler, und lanzettförmig. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite schwach geröthet, mit wenigen und feinen gelblichen Punkten.

Sahn.



Gemeine Pfundbirne. Siegel. †† K. Dt. 3 B.

Heimath und Vorkommen: Siegel verbreitete und beschrieb sie ohne Angabe ihres Ursprungs, führt indeß an, daß sie in Oberösterreich allgemein bekannt und gleichsam dort zu Hause sei.

Literatur und Synonyme: Siegel N. D. II, S. 97, Nr. 149. Von Dief's Grüner Pfundbirne, vid. dessen Neue Kernobstsorten IV. Bändchen S. 298 (Illust. Abb. II, S. 95.) ist sie schon durch die Vegetation verschieden.

Gestalt: Veränderlich, bald kreiselförmig-rund, bald birnförmig, $3\frac{1}{2}$ bis 4" hoch und 3" breit. Der Bauch liegt oberhalb der Mitte, von wo ab die Frucht nach dem Kelche hin sich derartig abnehmend rundet, daß sie nicht immer aufstehen kann. Nach dem Stiele hin macht sie oft nur eine geringe, oft auch stärkere Einbiegung und endigt mit einer mehr oder minder abgestumpften Kegelspitze.

Kelch: langblättrig, meistens geschlossen oder halboffen, in einer geräumigen, mäßig tiefen Einsenkung von nicht starken Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark, 1 bis $1\frac{1}{4}$ " lang, hellbraun gefärbt, am Grund mit Fleisch umringelt, steht meist gerade auf der Mitte der Frucht.

Schale: am Baum blaßgrün, auf dem Lager hellgelblich ohne Röthe. Nur sehr selten findet man auf Hochstämmen Früchte, welche etwas rothbraun an der Sonnenseite angelauten sind. Punkte zahlreich, gedrängt und gleichmäßig über die ganze Schale verbreitet. Dieselben sind von brännlicher Farbe, fallen lebhaft ins Auge und lassen die Frucht leicht erkennen.

Fleisch: weiß, körnigt, abknaend, mäßig saftreich, von einem angenehmen süßen, wenig herben Geschmack.

Kernhaus: groß, etwas hohlschig, mit muschelförmigen langen Kammern, welche auffallend lange zugespitzte Kerne enthalten.

Reife und Nutzung: October, hält sich aber kühl aufbewahrt, sehr lange. Die beste Zeit ihrer Verwendung ist, wenn die Farbe der Schale ins Gelblichgrüne übergeht. Schätzbar für jeden Gebrauch in der Deconomie.

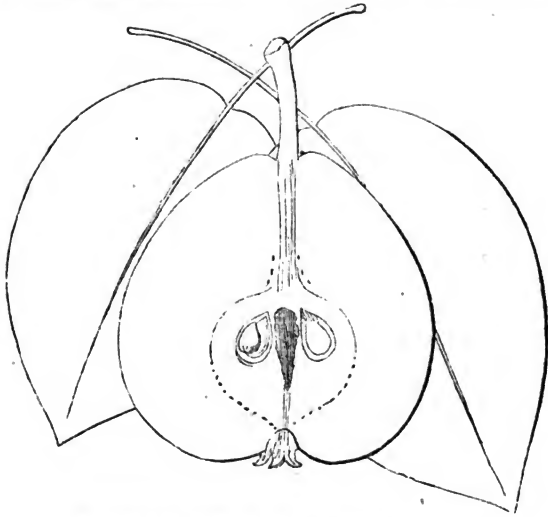
Eigenschaften des Baumes: Freudiges Wachsthum und Größe neben Dauerhaftigkeit zeichnen ihn aus. Er ist recht fruchtbar, weshalb sich denn viele seiner Zweige niederwärts neigen; ebenso werden die festhängenden Früchte nicht leicht von Stürmen abgerissen. — Die starken, leberfarbigen, wenig punctirten Sommertriebe sind nur selten nach oben hin etwas bewollt. Blätter langeiförmig mit halbauseulaufender Spitze, fast nicht oder nur ganz leicht gezahnt. Blüthenknospen stark, dick, mäßig ipis, flusig etwas bewollt.

Anm. Ich empfing diese Sorte direct von Herrn Dr. Liegel und erlaube mich alljährlich der großen Tragbarkeit des Baumes, welcher auch in rauhen Lagen gut gedeiht.

Schmidt.

Die von Herrn Oberförster Schmidt beigegebenen Blätter sind breitelliptisch, vom Sommerzweige sehr groß und breit, $2\frac{1}{2}$ " breit, $3\frac{1}{2}$ " lang, ziemlich scharf gekant, am Tragholze aber schmaler und kleiner, unregelmäßig, verloren und stumpf gekant, an den Einschnitten kaum etwas wollig, wie dies Liegel ebenfalls bemerkt, sonst glatt. Durch das Glattssein und durch die Form der Blätter unterscheidet sich diese Pfundbirne deutlich von der im Handb. beschriebenen Grünen Pfundbirne, denn deren Blätter sind länglich oval, auf beiden Flächen wollig, doch ist im Nachsommer oberhalb die Welle wenig mehr bemerklich. Auch eine von Metzger erhaltene Pfundbirne hat wollige, doch wieder anders geformte, fast gänzlich runde Blätter.

J.



Bergamotte Cadette. Diel (Duhamel). * †. Det.

Heimath und Vorkommen: Ist eine altbekannte, aber öfter verwechselte Frucht, in Deutschland wohl wenig bekannt, jedoch zum rohen Genuße angenehm, zum Kochen und Welken recht brauchbar. Inß engere Sortiment gehört sie jedoch nicht. Diel erhielt die Sorte aus Paris und bekam ich mein Reis von Diel, so wie die Frucht von Diel auch eben so nach Herrnhafen kam.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 107 die Gabelle, Bergamotte Gabelle, Poire de Cadet. Diel bemerkt, daß Quintines Poire de Cadet nicht die Duhamel'sche sein könne, da Ersterer sie im Oct., Nov. und Dec. reifen lasse. St. Etienne, instruct. S. 63, edit 1670: Le Milan dit Cadet de Bordeaux. Merlet S. 93 Poire de Cadet. mit dem Synon. Voye aux Prêtres. Duhamel, S. 43 Taf. 44 Nr. 2 hat sicher die Obige, selbst nach der Vegetation (wobei nur die Angabe fehlt, ob das Blatt glatt oder wölig sei) nur ein Geringes niedriger und nach dem Stiele noch mehr mit gerundeten Linien endigend, als obige Figur, was nicht wesentlich ist. Christ Handbuch und Wörterbuch (S. 153 mit den Syn. Sicilische Bergamotte, Bergamotte musquée de Sicile, welchen Namen ich sonst nirgends gefunden habe;) in der Volkst. Pomol. fehlt sie. Pomon. Franceon.. Taf. 31 kann die rechte sein, hat jedoch zu viele Köthe. Kraft, Taf. 124 bildete sie ziemlich kenntlich ab, als Kleinste Bergamotte, Berg. Cadette (was auch sicher der Sinn des Namens und nur der Superlativ nicht ganz

rassend ist). Aus Papeleu's Collection habe ich eine Berg. Cadette, jedoch augenblicklich nur in einem kleinen Zweige auf Probebaume, wo die Vegetation sich nicht genügend zeigt, und kann nur vermuthen, daß es nicht Obige sei. Cadet de Veaux, welche Deodahl, allerdings mit ? als Synonym bei Obiger auführt, ist, wie ich sie erhielt, eine ganz andere. — Decaisne, II. Text Nummer 42, Poire Cadette, mit den Synonymen Voie aux Prêtres, de Cadet, Milan de Bordeaux, Biémont und Beauchamps, und der Bemerkung, daß die Frucht sich in mehreren Catalogen unter dem doppelten Namen Beurré Beauchamps und Bergamotte Cadette finde (wie Beide auch Hogg im Manual S. 157 identificirt), weshalb er den älteren Namen gewählt habe. Decaisne beschreibt nun zwar die blüthenständigen Blätter der Cadette als auf der Mittelrippe wollig, hat jedoch jedenfalls nicht die rechte Frucht, sondern wohl ungezweifelt die Beauchamps Butterbirne, wie mir auch die Triebe eines von Decaisne an Lucas gesandten Reises der Poire Cadette, welches Lucas mit mir theilte und 1861 einen starken Trieb gemacht hat, beweisen. Die Beauchamps hat ganz glattes, glänzendes, elliptisches erst lanzettliches, noch bemerkbar gezahntes Blatt und der Trieb ist stets voll Blätteraugen, auch blaß lebergelb oder olivengrün, und ist endlich die Frucht ohne merkliche Röthe, nicht müskirt und weit schmelzender. — Rouener Bulletin S. 41 Voie aux Prêtres kann eher die Obige sein.

Gestalt: ziemlich bergamottförmig, nach Diel der Rothern Herbstbutterbirne (Rothern Dechantsbirne) ziemlich ähnlich, während ich sie im Ganzen und auch in Größe Diel's Rother Bergamotte weit ähnlicher finde. Der Bauch zeigt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie bald etwas kreiselförmig, bald mit flach gerundeten Linien ab. Gewöhnliche Größe $2\frac{1}{4}$ " breit und hoch, oder 2" niedriger.

Kelch: ziemlich stark, langblättrig, doch hart und steif, offen, sitzt in geräumiger, ausgebreiteter, oft ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rand sich einige Erbabenbeiten bilden und flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: stark, holzig, $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in kleiner, mit etlichen kleinen Beulen umgebener Vertiefung.

Schale: stark, fein rauh, in voller Zeitigung citrongelb; freihängende Früchte haben an der Sonnenseite etwas trübe, matte, erdartige, verwaschene Röthe. Punkte sehr zahlreich, fein, hellbraun, und gesellen sich dazu oft Anflüge von zimtfarbigem Rost. Geruch stark, müskirt.

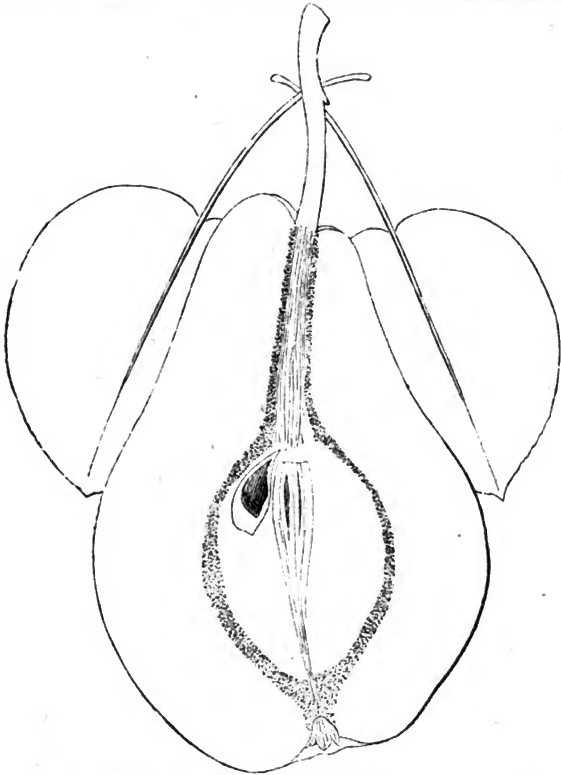
Fleisch: mattweiß, körnig, ziemlich fest, nach Diel halbschmelzend, hier nur fast so, etwas rauhend, nach Diel von süßem, gewürzhaften, stark müskirten Zuckergeschmacke, während in meiner Gegend das Müskirt nicht stark ausgeprägt ist.

Kernhaus: geschlossen, hat nur unbedeutende hohe Aefse; die Kammern enthalten viele schöne, vollkommene, hellfassebraune eiförmige Kerne. Kelchhöhle geht gerundet etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Oct. und hält sich in der Reife nicht lange. Muß merklich vor der Baumreife gebrochen werden, um nicht bald matt zu werden. In warmen Jahren fand ich die rechte Pflanzzeit schon 6—9. Sept., in andern gegen Michaelis.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, belaubt sich etwas licht und düster, und geben die Aefse in spizen Winkeln in die Luft. Sommertriebe stark, nach oben wenig abnehmend, nur wenig stufsig, nach oben mit feiner Wolle belegt, rottblau, häufig lebergelb, nur mit mattem Roth überlaufen, zahlreich, bald stark, bald fein punkirt. Blatt ziemlich groß, etwas düster von Farbe, bricht im Frühling wollig aus und zeigt selbst im Herbst auch auf der oberen Seite noch die Spuren von Wolle. Häufig ist es merklich rinneuförmig, oft auch mehr flach, eiförmig, oft lang und spitz eiförmig, ungezähnt. Aeferblätter fehlen. Blatt der Fruchttaugen eiförmig oder langeiförmig, häufig zum Oval neigend, zuweilen am Stiele etwas herzförmig eingezogen, ungezähnt. Augen flach, herzförmig, anliegend oder nur wenig abstechend, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.



Cziniweser Herbstbirne. v. Plotow. *†. October.

Heimath und Vorkommen: Diese in ihrer Reifzeit sehr gute und zu empfehlende Birne habe ich schon vor vielen Jahren von einem guten Freunde aus Böhmen erhalten, wo sie, wie auch in Mähren, sehr beliebt und verbreitet sein soll, was mir auch von anderen Obstzüchtern in Böhmen bestätigt worden.

Literatur und Synonyme: Ich habe sie noch nirgends beschrieben gefunden, auch sind mir keine Synonyme bekannt. — Liegel führt zwar in seiner Beschreibung neuer Obstsorten S. 2, S. 47 eine Czinoweser Sommerbutterbirne (1" br. 1¼" h.) auf, die aber mit der in Rede stehenden nichts gemein hat, als die Hinbeutung auf denselben Ursprungsort. — Auch in v. Nehrenthal's Deutschlands Kernobstsorten und in dem Cataloge seiner Baumschule finde ich diese Birne nicht. Ebenso wenig in dem Cataloge von Belzer in Fodiebrad, der sehr viele, angeblich neue böhmische Birnen enthält.

Gestalt: Eine ausgezeichnet schöne, lange Birne, wie der Abriß zeigt, 27/8 bis 3" breit und 4" hoch.

Rinde: grünlich, etwas wollig, ziemlich feingespitzt, offen aufliegend, und steht in einer etwas engen, rostigen Vertiefung, ohne Falten.

Stiel: in einer kleinen berosteten Vertiefung sitzend, hellbraun, mit einigen erhabenen Punkten versehen und knospig.

Schale: fein, bis auf einige Rostflecke glatt und geschmeidig, von Farbe gelblich grün, oder grünlich gelb, was aber auf der Sonnenseite goldgelb oder gelbroth werden, ja zuweilen ganz in hellroth übergehen, und etwas gestammt oder verrieben werden kann. Dabei bemerkt man viele deutliche hellbraune Punkte, die sich besonders durch hellere Munde im Rothem bemerklich machen, und braune Rostflecken und Rostfiguren.

Kernhaus: durch seine Körnchen nur schwach angedeutet, hat eine sehr starke Achsenhöhle; die Fächer sind verhältnißmäßig etwas lang gezogen und enthalten schöne Kerne.

Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, hinreichend saftig und von süßem, sehr angenehm gewürzten Geschmack. L. 2. W. 1. In der Wirkschaft zu jedem Gebrauch zu empfehlen.

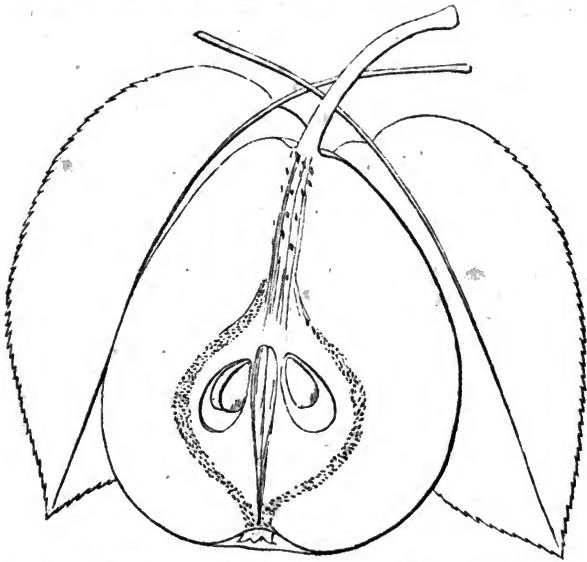
Reife: tritt gewöhnlich Mitte October nach und nach ein. Die Frucht muß bald, wenn sie etwas gelb wird, genossen werden, sonst wird sie teig.

Der Baum wächst stark und schön, ist wenig empfindlich und trägt sehr reichlich. Dürfte eine für den Landmann sehr zu empfehlende Sorte sein.

v. Flotow.

Durch Hrn. Hermann Goethe in Ober-Gorbitz bei Dresden habe ich aus dem Königl. großen Garten in Dresden Zweige der Birne des obigen Namens, oder vielmehr des Namens Czinoweser späte Sommerbirne, wie Herr von Flotow geschrieben hatte (was ich mir abzuändern erlaubte) erhalten. Diese sind schlecht gewachsen, merkwürdigerweise bieten aber die wenigen dem Anschein nach gut ausgebildeten Blätter an denselben dieselbe rundliche Form wie Liegel's Czinoweser Sommerbutterbirne dar, sind auch etwas feinwollig und meist ganzrandig, wie die der Letztgenannten. Ich habe sie oben neben die Frucht gezeichnet; weitere Beobachtungen müssen entscheiden, ob die beschriebene Blattform der von Hrn. von Flotow oben beschriebenen Frucht wirklich zukommt, oder ob mir unter deren Namen durch Hrn. Goethe nicht am Ende die von Liegel ganz anders (als eine kleine lange, kegelförmige gelblichgrüne Augustbirne) beschriebene Czinoweser Butterbirne wieder zugegangen ist.

Tah.



— Butterbirne von Mecheln. Bivort (Esperen). **†. Oct.
(Fondante de Malines.)

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche Frucht, welche sich auch bei uns bereits als delikate Tafelbirn gezeigt hat, wurde erzogen von dem bekannten Major Esperen zu Mecheln, dem wir manche sehr schätzbare Früchte verdanken. Der Baum trug zuerst 1842. Sie ist einzeln mit der Bonne de Malines, unserer Winter-Keis verwechselt worden, doch nur durch die Aehnlichkeit des Namens, indem die Früchte sehr verschieden sind. Mein Keis erhielt ich von Herrn Dr. Jonghe zu Brüssel, von dem es eben so nach Herrnhausen kam, wo die Sorte bereits auf unbeschnitten wachsender Pyramide trug und sich als ächt zeigte.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album II, S. 45, auch Annal. de Pom. VI, S. 9: Fondante de Malines. — Liron d'Airoles, Liste syn. S. 73 und Fougard S. 35 haben sie nach Bivort. — Sie wird in allen Verzeichnissen als schmelzend und I. Ranges gelobt, nur Leroy bezeichnet das Fleisch als brüchig (cassante),

wie es aber nicht der Fall ist. — Dochnahl zählte sie S. 93 als Schmelzende von Nadeln auf. Nach ihrem ganz schmelzenden Fleische erlaube ich mir sie Butterbirne zu nennen.

Gestalt: neigt zum abgestumpft Konischen und kann man, wie Vivort meint, nach ihrer Form die Frucht zu den Dechantäbirmen rechnen. Die Früchte an der Pyramide zu Herrnhausen waren $2\frac{1}{2}$ " breit und fast 3" hoch. Die Annales stellen die Frucht nach einem Exemplar von Pyramide ein wenig größer dar. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich etwas flach zurundet, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele nimmt sie ohne bemerkbare Einbiegungen, fast mit sanft erhabenen Linien ab und bildet eine kurze dicke, etwas abgestumpfte Spitze. Der Bauch ist fast eben und die Form gefällig.

Kelch: kurzgespitzt, hornartig, offen, in flacher, fast ebener Senkung.

Stiel: holzig, mäßig stark, braun, $1\frac{1}{2}$ " lang, in flacher Höhlung mit etlichen Beulen umgeben.

Schale: von Krost nur ganz fein rauh, Grundfarbe vom Baume gelbgrün, in der Reife fast hochgelb, mit Zurückbleiben der grünlichen Stellen. Rötze findet sich nur als schwacher Anflug, Krost als häufiger Anflug und in einzelnen Figuren, oft auch als Ueberzug um Kelch und Stiel. Punkte fein, durch den Krost ziemlich maskirt. Geruch schwach.

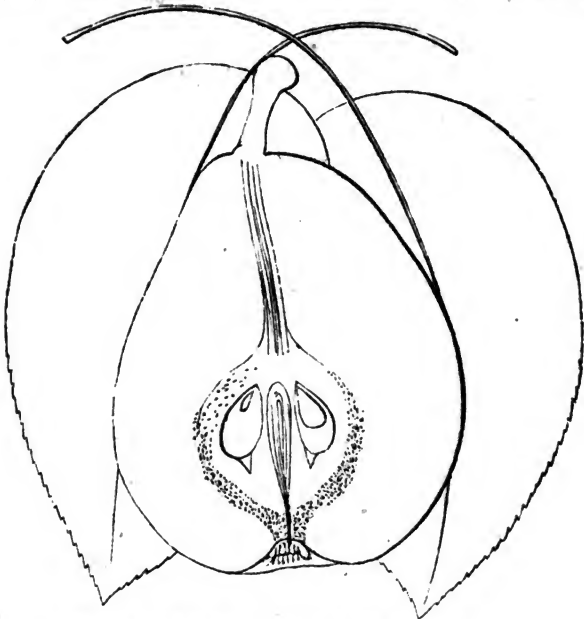
Fleisch: fein, ums Kernhaus sehr wenig körnig, saftreich, ganz schmelzend, (selbst in nasskalten Jahren wie 1860) von süßem, etwas weinartigen schwach zimmtartigen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, ohne oder mit etwas hohler Achse. Kammern geräumig, enthalten meist zwei braune lang- und spizeiförmige Kerne. Kelchröhre ganz flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt in guten Jahren Anfangs October. Hauptsächlich Tafelfrucht, doch sicher auch für die Küche brauchbar. Nach den Annales hält sie sich oft bis Mitte November.

Der Baum wächst in der Baumschule schön pyramidal, ist gesund und zeigte sich auch in Herrnhausen fruchtbar. Triebe mäßig stark, nur etwas stufig, ohne Wolle, lebergelb, ins Olive spielend, wenig und nicht in die Augen fallend punkirt. Blatt mittelgroß, glatt, glänzend, etwas rinnenförmig, lauzettförmig, nicht tief aber scharf gesägt gezahnt. Astenblätter fadenförmig und lang. Blatt der Fruchtaugen lang und spizeiförmig, zuweilen etwas herzförmig, auch oval und hie und da elliptisch. Augen ziemlich konisch, stumpfspitz, etwas abstehend. Augenträger ziemlich flach.

Oberdieck.



— Gellerts Butterbirne. Oberdie (van Mons). ** Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate Tafelfrucht erhielt ich mit den 290 namenlosen Birnreißern, welche ich 1838 von Hrn. van Mons bekam. Da Herr v. Mons bei Zusendung dieser Reiser mir schrieb „c'est presque tout du nouveau, c'est tout du nouveau,“ auch mir schon früher versprochen hatte, von seinen letzten Generationen mir Reiser senden zu wollen, die nur ganz ausgezeichnete Früchte liefern würden, so kann, wenn auch unter den erhaltenen Reißern sich später manche schon länger bekannte Früchte fanden, auch längst nicht Alles, was ich erhielt, sich als werthvoll zeigte, doch sehr wohl sein, daß obige Frucht aus seinen letzten Kernsaaten herflammt, und wird dies wahrscheinlich dadurch, daß die auffallend kenntliche Vegetation der Sorte sich unter allen meinen neueren Birnsorten nicht findet. Ich benannte sie nach unserm gefeierten Fabel- und Lieberdichter Gellert. Da die Sorte auf meinem großen Probezweige sich wenig fruchtbar zeigte, indem die jungen Früchte, wenn irgend heiße Tage kamen, immer alle abfielen, hatte ich sie in der Baumschule wieder ein-

gehen lassen; glücklicherweise hat sie sich in Herrnhäusen, wohin ich Reiser gesandt hatte, erhalten, und zeigt sich dort in freierer Lage fruchtbar, so daß das Abfallen der jungen Früchte nur Folge der eingeschlossenen Lage meines Rieburger Gartens in der Stadt gewesen ist.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in meiner „Anleitung“ von 1852, Seite 293 kurz erwähnt.

Gestalt: wie obige Figur zeigt, neigt stark zum Konischen. Die Figur ist entworfen nach einer Frucht von der vollstehenden unbeschnittenen Pyramide in Herrnhäusen, und hatte ich sie auf Hochstamm eben so groß, $2\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch. Herr Hofgartenmeister Borchers schreibt mir, daß er sie schon fast mal so groß, als obige Figur gehabt habe. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht sanft zurundet und noch merklich abstumpft, oft flach zurundet, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie nur auf einer Seite eine Einbiegung und endigt mit einer sehr wenig abgestumpften Spitze, die durch Beulen verschoben oder entstellt ist.

Kelch: offen, liegt in seiner Vollkommenheit mit spizen Auschnitten sternförmig auf und sitzt in mäßig weiter und tiefer Senkung, aus der flache Beulen sich erheben, die auch am Bauche oft flach und breit vortreten und die Rundung etwas verschieben.

Stiel: stark, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt wie eingesteckt, oft durch einen Wulst etwas auf die Seite gebogen.

Schale: fein rauh anzufühlen; Grundfarbe ein etwas gelbliches Grün, das bei hinreichend früh gebrochenen Früchten in der Reife nur gelbgrün, bei etwas spät gebrochenen hochgelb wird. Zahlreiche oft etwas sternförmige Punkte und Kosaufzüge, oder feine Kosiüberzüge, bedecken den größeren Theil der Frucht, so daß diese fast rundherum leicht wie mit broncirter Koste überzogen erscheint. Geruch und Nöthe fehlen.

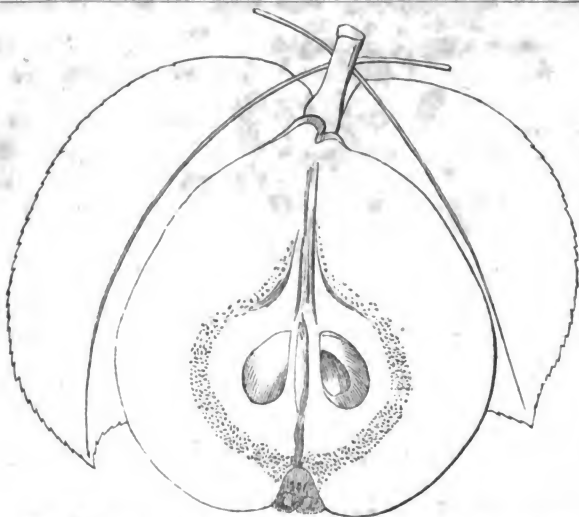
Das Fleisch ist mattweiß, etwas schwach gelblich, bei frühem Pflücken grünlich, kaum um das Kernhaus etwas fein körnig, fein, überfließend von Saft, ganz schmelzend, von delikatem, erfrischenden weinigen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist klein und geschlossen, mit etwas hohler Achse; die etwas flachen Kammern enthalten schwarze, meist taube oder unvollkommene Kerne, die in ihrer Vollkommenheit lang- und spizeförmig sind.

Reife und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren Ende Sept., allermeist im Oct. und ist delikate Tafelfrucht.

Der Baum wächst stark, geht schön pyramidal in die Luft, bildet eine reich verzweigte, stark und prächtig belaubte Krone, mit vielem kurzen Fruchtholze, ist gesund, und, wie obgedacht, in freierer Lage recht fruchtbar. In seiner Belaubung hat er viele Aehnlichkeit mit dem der Grauen Herbstbutterbirne, welche die Mutter obiger Frucht sein mag. Somuertriebe schlank und stark, wenig gefniet, lebergelb, oft mit etwas Braunroth überlaufen, nach oben etwas wollig; zahlreich, doch meist fein punktiert. Blatt recht groß, sehr glänzend, dunkelgrün, nur etwas rinnenförmig, aber fast immer etwas wellenförmig gebogen, so daß es sich, ohne daß starke Falten entstehen, nicht flach zwischen Papier legen läßt, elliptisch oder lanzeiförmig mit auslaufender Spitze, flach und unregelmäßig gezahnt, stellenweise nur wie gerändelt. Unten am Zweige sind die Blätter eiförmig und breit. Blatt der Fruchttaugen theils eiförmig, theils ei-oval, einzeln fast elliptisch. Aftersblätter lanzettlich. Augen stark, konisch, etwas abstehend.

Oberdied.



Franz II. Diel (van Mons). * †. Ende Okt., oft früher, oft später, 8 Tage.

Heimath und Vorkommen: Van Mons erzog sie, wenigstens hat er sie zweimal in seinem Cataloge, pag. 28 als François II, und pag. 56 als Empereur d'Autriche mit dem Zusatze „par nous“ aufgezählt und an Diel unter beiden Namen gesendet, der sie als zwei verschiedene Früchte beschrieb und wieder abgab.

Literatur und Synonyme: Diel N. R.-D. IV, S. 183: Franz II, und derselbe N. R.-D. V, S. 135: Kaiser von Oestreich. Erstere beschrieb er als ähnlich der Beurés gris, doch veränderlich in der Form, butterhaft, ganz im Saft aufgelöst, von erhabenem gewürzhaften bergamottartigen Zudergeschmack, Mitte Okt. reif. Die zweite als bergamottförmig, einer Pomeranzenbirne ähnlich, schmelzend, nicht saftreich, von gewürzhaft süßem bergamottartigen Geschmack, zeitig Ende Sept. Liegel (N. D. II, S. 110) erklärte jedoch bereits beide für Eins und daß das Fleisch der von ihm erzogenen Früchte nie butterhaft gewesen sei. Auch Oberd. (in f. Anleit. S. 360) bezeichnet das Fleisch der Kaiser von Oestreich als abknackend, über die besprochene Identität läßt er sich nicht aus. Diese kann ich jedoch bestätigen, nachdem ich Franz II. aus Zweigen von Liegel selbst erzogen und mit der aus Herrnhäusen empfangenen Kaiser von Oestreich, von welcher ich die Zeichnung eben gebe, verglichen habe. — Dittrich S. 607 und 663, sowie Dochnahl S. 13 und 73, haben beide nach Diel. Dochnahl fügte jedoch zu Kaiser von Oestreich hinzu: = Franz II.

mit einem ? und hat die Birne des letzteren Namens zu den wollblättrigen gestellt, weil Dief bei dieser angab, daß das Blatt wollig austreibe und auf der Unterflache weißwollig sei.

Gestalt: kreiselförmig, kleinere Früchte auch mehr eirund, nach dem Stiele zu kurz und stumpf spiz, doch geht die Spitze zuletzt noch in den Stiel aus. Um den Kelch wölbt sich die Frucht flachrund und so abgeplattet, daß sie noch ziemlich gut aufsteht, wenn eine oder die andere sich auf der Wölbung erhebende Veule die Rundung nicht verdirbt. Die Größe ist wie auf obigem Holzschnitte $2\frac{1}{2}$ " in der Breite und $1-1\frac{1}{2}$ " mehr in der Höhe, oft bleibt die Birne jedoch kleiner und baut sich verhältnismäßig etwas weniger breit.

Kelch: hart- und dickblättrig, geschlossen oder halb offen, in seichter beuliger Einsenkung.

Stiel: kurz und stark, braun, nach der Birne zu fleischig und gelbbraun, steht obenauf ohne Absatz, oft jedoch von einem Höcker seitwärts gedrückt.

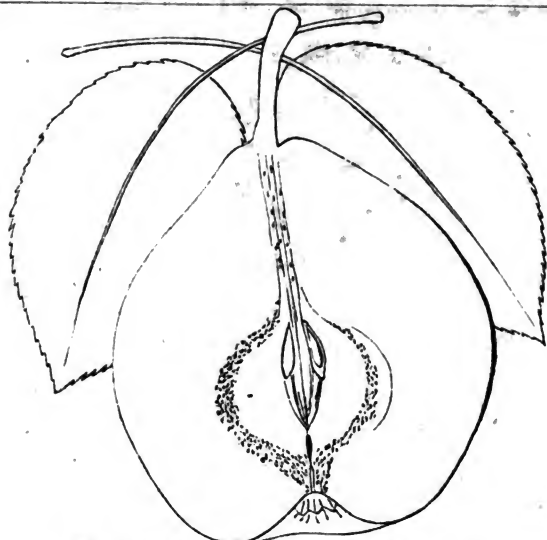
Schale: hellgrün, später citronengelb, hie und da mit grünen Stellen, doch ziemlich ringsum gelbbraun, meist glatt berostet, dazwischen mit graubraunen Punkten, im Roste weißgrau punktiert.

Fleisch: gelblichweiß, unter der Schale grünlich weiß, in guten Jahren und auf gutem Stande halbschmelzend oder schmelzend, sonst abknackend, doch von schwach gewürzfüßem guten Geschmack.

Kernhaus: mit etwas vielen doch nicht starken Körnchen umgeben, hohlschig, Kammern eirund oder breit muschelförmig, mit kleinen breitereirunden braunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift gegen Ende Oktober, bisweilen früher, bisweilen später, je nach dem Jahre und nach der früheren oder späteren Abnahme, hält sich aber, einmal reif geworden, nicht lange. Es ist zwar eine nicht verwerfliche Birne, doch immer nur 2ten Ranges, oft nur vom 3ten, und es wäre deshalb eine bessere Frucht des Namens würdiger gewesen.

Eigenschaften des Baumes: Mein Probezweig wuchs in der Jugend kräftig, stand aber bald still und setzte Früchte an, wurde später von andern Zweigen überwachsen, so daß das Wachstum als gemäßigigt zu bezeichnen sein mag. Verlangt, wie es scheint, tiefgründigen, etwas feuchten Boden, wenn die Früchte ihre gehörige Vollkommenheit erlangen sollen. — Blätter mehr oval als elliptisch, zum Theil jedoch den Blättern der Regentiu ähnlich, doch breiter und größer, 2" breit, mit der meist etwas und zum Theil stark hervortretenden Spitze bis 3" lang, glatt, ganzrandig oder nur nach vorne schwach gezahnt-gefägt. Nur am Blattsaume ist hie und da etwas Wölle zu bemerken, doch können die Blätter in der Jugend wollig sein. Sie sind feruer etwas schifförmig und schwach sichelförmig, ziemlich dunkelgrün und glänzend, auch reich doch feingeadert. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, ziemlich stechendspiz, kastanienbraun. — Sommerzweige durch stark abstehende Augen etwas stufsig, nach Oben wollig, rethfarbig oder gelbbraun, mit einzelnen fast warzigen ohergelben Punkten.



Die Jalousie. Diel (Duhamel). Fast ** f. Ende Oct.

Heimath und Vorkommen: Stamm aus Frankreich. Diel bemerkt, wie viele Mühe es ihm gekostet habe, diese Frucht, wie manche andere Duhamel'sche Sorte, selbst aus Frankreich ächt zu erhalten, bis er sie endlich aus der Abtei Marimin zu Trier bekommen habe. Scheint in Deutschland sich wenig zu finden, paßt auch wenigstens für Norddeutschland nicht hinreichend, da sie hier nicht recht voll zu tragen scheint und merklich körnig bleibt, sowie die Chaumontel, mit der sie in Frucht (wenn man recht kurzgebaute Exemplare der Chaumontel nimmt) und Baum viele Ähnlichkeit hat. Für Süddeutschland wird sie besizate Tafelbirnen bleiben und setzt Diel sie in den allerersten Rang.

Literatur und Synonyme: Diel N. R. D. IV, pag. 174 die Eifersüchtige; La Jalousie. Diesen Namen durch Eifersüchtige zu übersetzen, trage ich Bedenken, da der Sinn des Namens uns nicht bekannt ist, und diese Uebersetzung eben so unrichtig sein könnte, als Hermannebirnen für St. Germain. Hat Merlet Recht, der den Namen davon herleitet, daß sie so vortrefflich sei, daß die andern Birnen Ursache hätten eifersüchtig zu sein, so müßte es doch heißen: die Eifersucht erregende. — Dittrich I, p. 673. Das I. Obstcab. gibt Lieferung 26 in der Form richtige, doch zu wenig kenntlich illuminierte Abbildung. — Duhamel III, p. 70 Taf. 47 Fig. 3. Kraft II, Taf. 106 kann immerhin die rechte sein, und wäre nur die Illumination nicht naturgetreu und Kammern des Kernhauses und Kerne zu groß. Pomona francoica Taf. 54 vielleicht nicht die rechte; wenigstens zu groß und am Stiele und Kelche allzu stark und zahlreich gerippt. Auch Diel bemerkt, daß Mayer idealisirt habe. Christ hat sie falsch. — Der Londoner Catalog p. 141 und Downing p. 395 setzen sie in den 2ten Rang. Von den mir bekannten belgischen Catalogen haben

sie nur der Papeleu'sche und der Bildvorder, welcher letztere als Synonym Poire de Pacello angibt. — Im Rouener Bulletin S. 32 ist sie von gleicher Form und Größe, wie auf dem Holzschnitte oben gezeichnet.

Gestalt: dickbauchig kreiselförmig, und fast immer in der Breite etwas verschoben, so daß die Breitendurchmesser merklich ungleich sind; nach Diel im breitesten Durchmesser $3\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch, kleinere Früchte oft etwas kegelförmig, stark abgestumpft. Früchte dieser Form sah ich hier noch nicht und waren die Früchte bei mir und in Herrnhausen, wohin sie von Diel auch kam, etwas weniger groß, oft selbst noch etwas kleiner als obige Figur. Der Bauch sitzt nach Diel fast $\frac{2}{3}$ der Fruchthöhe nach dem Kelche hin, um den sie sich flach abrundet und breit aufsteht; nach dem Stiele macht sie oft auf der einen Seite eine Einbiegung und endigt schnell mit einer breiten, kurzen, stark abgestumpften Spitze. Ich habe mehrmals notirt, daß bei den Früchten, welche ich hatte, der Bauch doch mehr der Mitte nahe gefesselt habe und die Spitze wenig abgestumpft gewesen sei; auch bildet Dubamel sie der obigen Figur ganz ähnlich ab, und sind Diels Früchte vielleicht große Exemplare vom Zwergbaume gewesen.

Kelch: kurzblättrig, ziemlich hartschalig, doch nicht eigentlich hornartig, sondern nur verdorrt und verstümmelt, offen, sitzt in geräumiger Einsenkung, auf deren Rande sich flache Erhabenheiten bilden, die sich auch am Bauche etwas beulenartig erheben.

Stiel: nach Diel oft recht stark, fleischig aussehend, 1" lang, war bei mir immer holzig und mäßig stark (Folge größerer Kleinheit der Frucht), und sitzt auf der Spitze in einer kleinen Grube, oder wie eingeseckt.

Schale: fein rauh; Grundfarbe vom Baum hellgrün, in der Zeitigung nur etwas gelblich grün, doch tritt die Grundfarbe nur stellenweise hervor, indem die Frucht mit einem etwas grünlich zimmetfarbigen Netze bald leicht, und stellenweise wie zersprengt, bald stärker überzogen ist. Besonnte haben einen kleinen Anflug verwaschener erdartiger Rötze, die bei mir über einen etwas größeren Theil der Sonnen-seite verbreitet und stärker blutartig braun war. Die zahlreichen feinen Punkte treten nur auf der Sonnenseite und besonders in der Rötze deutlicher hervor. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist nach Diel mattweiß, überfließend von Saft, schmelzend, um das Kernhaus körnig, von kraftvollem gewürzhaften, der St. Germain und Grauen Herbstbutterbirn ähnlichen Geschmack. Bei mir war es überhaupt etwas fein körnig, in weniger warmen Jahren nur stark halbschmelzend und hat der Geschmack allerdings viel von dem eigenthümlichen delikaten süßen Gewürz der St. Germain.

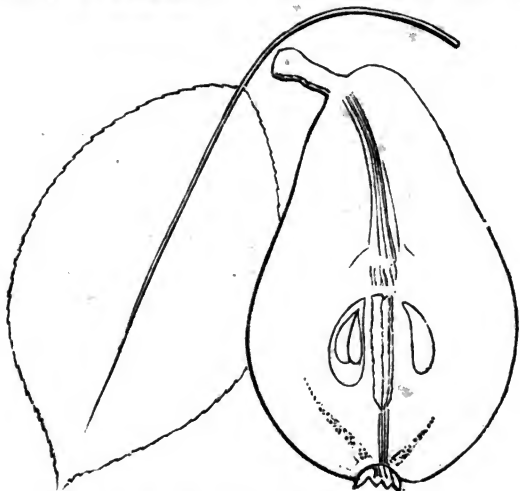
Kernhaus: klein; die engen länglichen Kammern enthalten häufig nur taube, in ihrer Vollkommenheit nach Diel schwarze (bei mir nur braune), etwas langgestrichelte Kerne. Kelchhöhle sehr flach.

Reife und Nutzung: zeitigt gegen Ende October und hält sich, nicht zu spät gebrochen, 4 Wochen. In recht warmen Jahren zeitigte sie hier auch so; in kälteren Jahren hatte ich am 10. Oct. noch zu früh gebrochen und müribeten die etwas welken Früchte Ende November. Hauptsächlich nur Tafelfrucht.

Der Baum, welcher auf Quitten nicht gedeiht, wächst lebhaft, wird mittelmäßig groß und bald fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, oft ziemlich dünn, merklich stüpf, ohne Wollt, stellenweise etwas mit Silberhäutchen gefleckt, rötlich leberfarben (schmutzig braunroth), zahlreich und ziemlich in die Augen fallend punkirt. Blatt klein mit schifförmig aufwärts gebogenen Rändern und stark rückwärts gekrümmter Spitze, glatt, glänzend, bald elliptisch, bald mehr eiförmig, mit ziemlich starken scharfen Sägesähnen. Asterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtstangen oval mit aufgesetzter Spitze, oder oval-eiförmig. Augen stark, bis, kegelförmig, spitz, stark absiehend, auf ziemlich stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

Anmerkung. Nach Bivort Ab. IV, S. 15 gibt es außer der vorliegenden Dubamel'schen Sorte noch eine Jalousie de Fontenay-Vendée und in Catalogen wird dieser das Syn. Belle des Esquermes hinzugegeben. Beide haben nach ihrer Abbildung und Beschreibung große Ähnlichkeit mit einander, doch erscheint die Fontenay mehr birnförmig und sie soll etwas früher reifen (oft schon Ende Sept.) und etwas besser als die andere sein. Doch wird das Fleisch der Fontenay von Bivort nur als schmelzend, das der andern dagegen gerade als butterhaft bezeichnet. 3.



Die Brugmanns. Diel (van Mons). Fast **. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Tafelfrucht wurde erzogen von Herrn van Mons, und findet sich in dessen Cataloge Serie 2, Nr. 502. Bekannt ist sie noch sehr wenig und findet sich selbst in belgischen Catalogen jetzt nicht mehr. Ist benannt nach dem 1819 in Leyden verstorbenen Naturforscher Brugmanns.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-D. I, p. 200: Die Brugmanns. Dittrich I, p. 698 nach Diel; von Aehrenthal gibt Taf. 12 gute Abbildung.

Gestalt: Hat in ihrer Bildung Aehnlichkeit mit der grauen Herbst-Butterbirne, von der sie gefallen sein mag. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich gewöhnlich etwas plattrund wölbt, jedoch nach meinen Annotationen auch oft mehr halb kugelförmig zurundet wie in obiger Figur, die nach Frucht von unbeschnittener Pyramide in Herrnhäusen gezeichnet ist, wo die Mehrzahl der Früchte diese Form hatte. Gewöhnliche Größe gibt Diel 2" breit und 2½" lang an, und hatte ich sie in Sulingen und Nienburg auch nicht größer. Nach dem Stiele nimmt sie allmählig ab, und bildet eine kegelförmige Spitze.

Kelch: kurzblättrig, meist verkümmert, sitzt in ziemlich enger, nicht tiefer ebener Senkung. Auch über die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin, doch ist sie nicht immer schön rund.

Stiel: stark, fleischig, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ " lang, geht aus der Kegelspitze heraus, und meistens von einem Fleischwulst stark zur Seite geschoben.

Schale: fein rauh, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, doch ist wenig davon zu sehen, da feiner zimmtsarbiger Krost die ganze Schale so überzieht, daß die Grundfarbe nur auf der Schattenseite stellenweise hervortritt. Nur bei stark besonnten findet sich Anflug von matter brauner Röthe. Geruch fehlt.

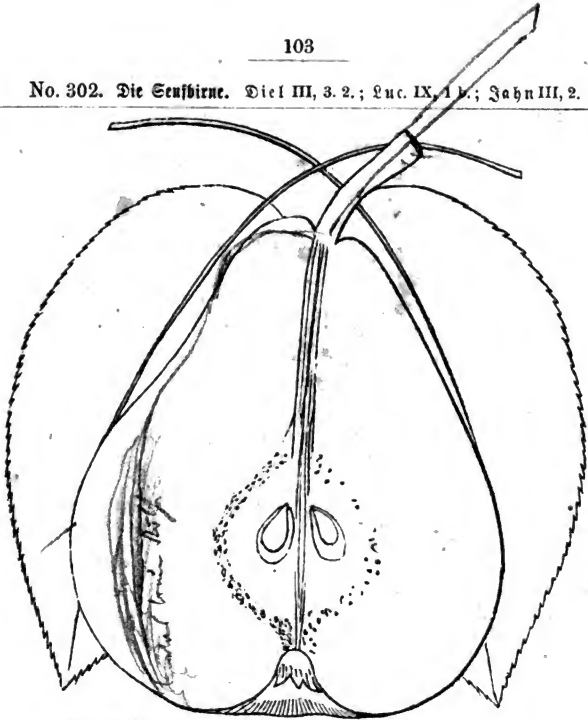
Das **Fleisch** ist etwas gelblich weiß, fein, saftvoll, schmelzend, nach Viel von sehr angenehmem erhabenem gewürzhaften Zuckergeschmacke, den ich in einem warmen Jahre dem Geschmacke der Guten Grauen ähnlich fand, jedoch zugleich mehrmals in Sulingen und Nienburg eine feine Herbigeit angemerkt habe, die sich an den Früchten aus Herrnhäusen nicht fand, so daß die Frucht wohl warmen, leichten und guten Boden erfordert, um ihre Güte zu haben.

Das **Kernhaus** hat nach Viel keine hohle Achse, und auch bei obiger größerer Frucht war die hohle Achse so flach, daß ihre beiden Seiten auf einander lagen. Die geräumigen Kammern enthalten viele lange, schwarzbraune, doch nicht eben eiförmige Kerne, wie sie Viel bezeichnet. Die Kelchhöhle ist breit, doch ziemlich flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach der Grauen Herbstbutterbirne, meistens erst Mitte Nov., doch in warmen Jahren bei mir schon Anfangs Oktober, wo sie am 20. Sept. recht gebrochen wurde. In kühlen Jahren war die rechte Brechzeit Mitte Oktober.

Der Baum, welcher in seiner Belaubung merkliche Aehnlichkeit mit dem *Beurre gris* hat, wächst lebhaft, ist gesund, setzt viel kurzes Fruchtholz an und ist sehr fruchtbar, scheint jedoch, wenn er ansetzen soll, wie die *Beurre gris*, in und nach der Blüthe mehr Wärme zu bedürfen, als wir in Norddeutschland häufig haben, wo die *Beurre gris* freistehend kaum einzelne Früchte ansetzt und die Wand erfordert. — Die Sommertriebe sind lang und stark, mit gedrängt sitzenden Augen, gekniet, an der Spitze etwas wollig, lebergelb, oft ins Olive neigend, nach unten stark und groß, doch etwas matt punktiert. Blatt groß, fast flach ausgebreitet, glatt, glänzend, nach Viel breit herz- oder auch eiförmig; ich fand es unten am Triebe etwas lang eiförmig, in der Mitte elliptisch, und ist es am Rande bald ganz feicht gezahnt, bald mit kleinen stumpfspitzen Zähnen besetzt. Asterblätter pfriemen- oder fadenförmig. — Blatt der Fruchttaugen, welches Viel wieder als eiförmig bezeichnet und ich mehr elliptisch fand, ist fast gar nicht oder nur nach seiner Spitze hin etwas gezahnt. Augen langkegelförmig, spitz, stehen oft stark ab, und sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.



Die Senfbirne. Oberdieb. ††. Oct. Nov. 6—7 Wochen. 2.

Heimath und Vorkommen: Ist eine sehr achtbare Haushaltsfrucht, deren Baum durch Gesundheit und reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, und die sowohl zum Kochen und Welken, als ganz besonders zum Einmachen mit Senf tauglich ist, zu welchem letztern Zwecke ich keine bessere Frucht kenne. Meine Mutter machte jährlich eine beträchtliche Quantität davon ein, die uns an manchem Winterabende erquickten und trefflich schmeckten. Sie ist im Hannoverschen ziemlich verbreitet unter obigem Namen, oder sie wird auch Altweweiberbirne genannt. So weit jetzt meine pomologische Kenntniß reicht, habe ich etwas ihr Entsprechendes in pomologischen Schriften nicht finden können.

Literatur und Synonyme: Kommt nur erst in meiner „Anleitung“ S. 412 vor. Synon. Altweweiberbirne.

Gestalt: gewöhnlich dickbauchig kegelförmig, (manche fast kugelförmig.) Gute Früchte sind $2\frac{1}{2}$ " breit und $3\frac{1}{4}$ " hoch, die häufig vorkommenden größeren sind gegen 3" breit und $3\frac{1}{4}$ " hoch. Bauch bei den letzteren über $\frac{2}{3}$ nach dem Kelche hin, um den die Frucht theils flachrund sich wölbt, theils allmählig sich zurundet und so abstumpft, daß sie gut stehen kann. Nach dem Stiele macht sie, meistens ohne alle Einbiegung, eine kegelförmige, stark abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, nicht selten fast fehlend, dann auch wieder etwas sternförmig ausliegend, steht in weiter, mäßig tiefer Senkung, die mit Falten und flachen Beulen besetzt ist, die breit, theils selbst etwas rippenartig, bis zum Bauche hinlaufen, oder flach sich noch weiter ziehen, wie überhaupt die Frucht meist etwas beulig ist.

Stiel: stark, holzig, $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ " lang, steht in flacher Höhle mit einigen Beulen umgeben und durch einen Fleischwulst gewöhnlich auf die Seite gebogen oder selbst zur Seite geschoben.

Schale: ziemlich stark, vom Baume unansehnlich hellgrün, in der Reife schön gelb, die ganze Sonnenseite und bei recht besonnenen noch ein Theil der Schattenseite ist mit einer düstern, blutartigen, im Liegen merklich freundlicher werdenden Röthe verwaschen, die sich unbedeutlich streifig oder punktiert in die Grundfarbe verliert. Punkte zahlreich, sehr feine Roststippen, in der Grundfarbe oft fein grünlich umringelt, in der Röthe mehr in die Augen fallend und gelblich oder röthlich weiß, worin gleichfalls der feine Rostpunkt deutlich hervortritt. Rostanflüge finden sich hin und wieder, besonders um Stiel und Kelch, wo der Rost auch wohl Ueberzüge bildet. Geruch etwas mülkirt, nicht stark.

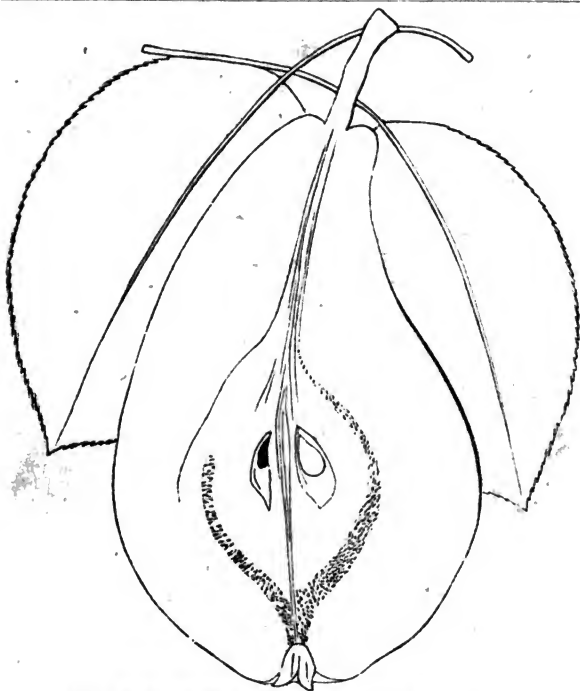
Fleisch: etwas gelblich weiß, etwas körnig, abtrocknend, doch nicht hart, hinreichend saftreich, von angenehmem schwach mülkirten Zuckergeschmack.

Kernhaus: klein, ohne bemerklich hohle Achse; die Kammern sind klein, Kerne theils vollkommen, eiförmig und schwarzbraun, theils auch taub. Die Kelchhöhle geht gerundet nicht tief herab.

Reife und Nutzung: zeitigt zu Anfang October und hält sich ziemlich lange. Rechte Brechzeit ist in kalten Jahren erst 8 Tage nach Michaelis, in warmen gegen Ende Sept. Die, wie schon gedacht, für den Haushalt schätzbare Frucht eignet sich recht auch für die Gärten des Landmanns. Gefocht wird sie roth und schmeckt gezuckert.

Der Baum wächst stark, geht mit den Ästen, die anfangs gedrängt stehen, rasch in die Luft, doch hängen sich nachher die Zweige etwas durch die Last der Früchte. Er scheint nur mittelmäßig groß zu werden. Sommertriebe stark, merklich gekniet, olivenfarbig, oft leicht braun überlaufen, nach unten ziemlich zahlreich, doch matt und nicht in die Augen fallend punktiert. Blatt groß, glänzend, merklich rinnenförmig, oval, meist langoval, mit kurzer aufgesetzter Spitze, einzeln, und besonders nach oben eilanzettlich, scharf, doch nicht tief gesägt gezahnt. Aftersblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtauigen meist lang-oval oder ei-oval, die kurzstielligen oval, ziemlich scharf gesägt gezahnt. Augen herzförmig, etwas flach gedrückt, klein, anliegend, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, kurz gerippten Trägern.

Dberdieck.



— *Nene Poiteau*. Bouvier. **. Ende Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare delikate Frucht wurde erzogen von Simon Bouvier zu Joboigne. Der Baum trug zuerst 1843. Die Frucht wurde nach dem bekannten Poiteau, Verfasser des *Bon jardinier* und damals auch Redacteur der *Annales der Pariser Gartenbaugesellschaft*, benannt. Zum Unterschiede von einer schon vorhandenen Poiteau (die mir indeß, gekommen von Hrn. v. Mons an Hrn. Lieutenant Donauer zu Coburg, und von diesem an mich, die Holzfarbige Butterbirne lieferte), gab man ihr das obige Beiwort. Ich erhielt die Sorte aus Pappeus Collection und von Herrn Behrens zu Lübeck ganz überein, und kann auch nach der Beschreibung von Vivert und Decaisne nicht zweifeln, die rechte Sorte zu haben, wengleich die Frucht dort merklich größer (von Decaisne selbst als sehr groß) und am Stiele weit dicker und merklich abgestumpft dargestellt wird, auch die starke Einbiegung (nur auf einer Seite) nicht hat, die sie bei mir und auch in Früchten, die ich von Herrn Behrens 1857 erhielt, in der Mehrzahl der Exemplare zeigte.

Literatur und Synonyme: *Bouvier* beschrieb sie zuerst 1844 im *Journal d'Horticulture pratique de la Belgique* Vol. II, S. 259; *Annales* 1856 S. 21; *Bivort's Album* I, Taf. 42; *Decaisne* IV, Text Nummer 139. Der *Londoner Catalog* hat nur erst den Namen im Anhang. Als Synonym geben die zu *Lyon* versammelten *Pomologen*, *Decaisne* und *Bivort* an: *Tomate de l'amateur*, welchen Namen ihr *Hrn. v. Mons Gärtner* *Demestre* nach *v. Mons* *Lode* gegeben haben wird. *Leroy* zu *Angers* führt noch *Retour de Rome* (*v. M.*) als Synonym auf, und die *Berliner Verhandlungen* auch *Juteuse* de *Braunau*.

Gestalt: nach *Bivort* veränderlich, meistens birnförmig, zuweilen oval und dann wieder der *Winter-Dechantbirne* ähnlich, wie er sie auch abbildet. *Decaisne* hat die größere Frucht (wohl vom *Zwergbaume*) fast 6" hoch und $3\frac{3}{4}$ " breit abgebildet, zur umgekehrten Eiform neigend und mit dickem, kurzem, ganz zur Seite geschobenen Stiele; die kleinere Frucht hat die Einbiegung nur auf einer Seite, aber noch stark abgestumpfte Spitze. Wie ich sie bisher hatte, ist sie in guten Exemplaren vom *Hochstamme* 4" hoch, $2\frac{3}{4}$ " breit. Der *Bauch* sitzt zuweilen fast in der *Mitte*, allermeist jedoch etwas mehr nach dem *Kelche* hin, nach dem sie allmählig abnimmt und sich gar nicht oder so wenig abstumpft, daß sie selten aufstecken kann.

Kelch: kurz gespitzt, hartschalig, an der *Basis* einzeln etwas fleischig, offen, steht mit den *Auschnitten* in die *Höhe* und sitzt oben auf oder allermeist in enger, flacher *Senkung*, die durch einige *Beulen* und *Fleischperlen* uneben ist, welche den *Kelch* öfter etwas *einschnüren* und in seiner *Rundung* verschieben oder halb schließen. Die *Beulen* laufen unregelmäßig bis zum *Bauche* oder noch weiter, und ist die Frucht überhaupt etwas fein beulig.

Stiel: $\frac{3}{4}$ —1" lang, ziemlich stark, an der *Basis* oft etwas fleischig, sitzt auf der *Spitze* oben auf, ohne merkl. *Vertiefung*, mit einigen *Fleischbeulen* oder *Ringeln* umgeben. Kleinere Früchte laufen fast in den *Stiel* aus.

Schale: mäßig stark, vom *Baume* hell *grasgrün*, auch in der *Reife* nur unmerklich *gelblicher*. *Ritze* findet sich nicht und ist bei *Früchten*, die lange hängen, die *Sonnenseite* nur etwas *gelblicher*. Die *zahlreichen*, theils *feinen*, theils etwas *stärkeren* *Rosspunkte* werden häufig durch den *Kost* auf größeren *Streden* *masfirt*, der, je nach *Jahren* und *Boden*, bald weniger, bald stärker sich findet, *zersprengt* und in *Figuren* *vorkommt*, oder stellenweise etwas *grünlich zimmtfarbige*, ziemlich *rauhe* *Ueberzüge* bildet. *Geruch* fehlt.

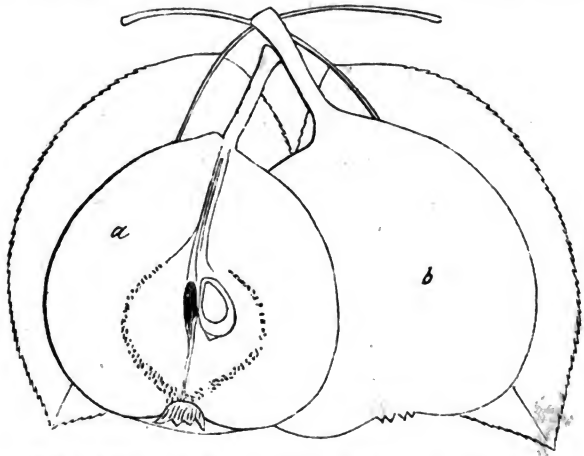
Das *Fleisch* ist *grünlich gelb*, sehr *fein*, *sastreich*, *schmelzend*, und zeigt um's *Kernhaus* kaum ganz *feine Körnchen*. *Geschmack* *delikat bergamottartig süß*, dem der *St. Germain* etwas ähnlich, jedoch wenn die Frucht zu früh *gebrochen* wurde, nicht *gewürzhaft* genug und etwas mehr dem *Geschmacke* des *Widlings* von *Motte* sich nähernd, etwas mehr mit *Säure* gemischt.

Das *Kernhaus* ist ohne *hohle Achse*, die *Kammern* sind *klein*, liegen der *Achse* nahe, die *Kerne* sind *schwarz*, meist *taub*.

Reife und Nutzung: *Zeitigt* in *Belgien* im *Oktober*, bei uns *Ende Okt.* und im *Nov.*; 1861 wurde bei später *Blützeit*, aber *warmem Sommer* selbst eine um *Michaelis* *gebrochene Frucht* *schmelzend*; rechte *Bruchzeit* war mehrmals $\frac{2}{3}$ *Oktober*. *Fault* gar nicht leicht und hält sich in der *Reife* lange. Ist wohl nur *Tafelfrucht*.

Der *Baum* wächst *rasch* und *gesund*, schön *pyramidal*, so daß er sehr leicht sich zu *Pyramiden* formt, und scheint auch in meiner *nördlichen* *Gegend* seine *gerühnte Fruchtbarkeit* völlig zu *bewahren*. *Sommertriebe* stark, etwas *gelblich*, *olivengrünlich* (*Bivort* und *Decaisne* geben sie mehr *roth* an, wohl nach *Stämmen* auf *Amite*), mäßig *zahlreich* *punktirt*. *Blatt* *groß*, *dick*, *glänzend*, etwas *rinnenförmig*, am *Rande* oft *schwach wellenförmig* *gebogen*, *oval* mit *aufgesetzter Spitze*, *fein* und *seicht* *gesägt*. *Asterblätter* *frühenförmig*. *Blatt* der *Fruchtstangen* *flach*, noch *feiner* *gesägt*: die *kürzer gestielten* *kurz oval* oder *cioval*, die *längergestielten* *elliptisch* oft selbst *lang-elliptisch*. *Angen* *kurz*, *stark*, etwas *dreieckig*, *spitz*, etwas *abstehend*, sitzen auf *merklich vorstehenden*, *gerippten Trägern*.

Oberdieb.



— Graf Lamy (Dingler). Oberdieck (van Mons). **. Ende Oct. Rev.

Heimath und Vorkommen: Die hier beschriebene schätzbare Tafelfrucht ist diejenige, welche der Londoner Catalog und Downing als Comte de Lamy aufführen, indem ich mein Reis von der Londoner Societät durch Pfarrer Urbanek und Herrn Vertien zu Kopenhagen überein habe. Sie ist häufig mit Marie Louise (Duquesne) und Marie Louise nova (van Mons), sowie diese wieder unter einander verwechselt worden, worüber ich die ausführlicheren Auseinandersetzungen von Herrn v. Plotow und mir in der Monatschrift 1859 S. 263—273 nachzusehen bitte. Ich bemerke hier nur, daß die Verwirrungen unter diesen Früchten theils daher rühren, daß Herr v. Mons oft Pfropfreiser ohne Namen versandte, theils daher, daß er in seinem höchst oberflächlich abgefaßten Cataloge erst eine Marie Louise par Duquesne und dann Serie 2 Nr. 424 nochmals eine Marie Louise Duquesne mit dem Zusätze par nous aufführt, wo statt Duquesne ohne Zweifel nova hätte stehen sollen. Das Resultat ist: Es gibt eine Marie Louise Duquesne, die man auch van Vonckelaer und Marie Louise Delcourt nannte, dann eine von Hrn. v. Mons erzogene Marie Louise nova, die direct von v. Mons richtig nur an Burchardt zu Landsberg, an mich und an Herrn Manning in Amerika gekommen zu sein scheint, so wie endlich eine Graf Lamy, die wohl ohne Zweifel unter diesem Namen von v. Mons an die Societät zu London und von da an Downing kam. Wer der Erzieher der obigen Frucht ist, ist noch nicht ganz gewiß. Papelen in seinem Cataloge gibt Leon Leclerc an; ist die Frucht jedoch, wie nicht zu bezweifeln, mit der Dingler identisch, so wäre v. Mons der Erzieher und wäre, wie auch die Annales wollen, Dingler der ursprünglich beizubehaltende Name. Da ich von der Dingler Früchte noch nicht sah, habe ich einstweilen den obigen Namen beibehalten, meine Frucht stimmt jedoch mit der Beschreibung der Dingler sehr und ein an die Graf Lamy gesetzter Zweig der Dingler hat gänzlich dieselbe Vegetation.

Literatur und Synonyme: Pomb. Cat. S. 133 Nr. 162 Comte de Lamy mit den Synonymen Marie Louise the second, Marie Louise nova, Beurré Curté, Dingler. Downing S. 371 mit denselben Synonymen. Annales 1854 S. 69 Poire Dingler, wobei gesagt wird, daß diese mit der Downing'schen Comte de Lamy ganz identisch und von v. Mons erzogen sei, der sie unter dem Namen Dingler um 1840 an den Grafen Du-Mont Blanc zu Jugelmünster gesandt habe, wobei sie jedoch in der Folge auch den Namen Curtet fälschlich erhalten habe, der einer ganz andern von Bouvier erzeugenen Frucht gebühre. Die zu Lyon versammelt gewesenen Pomologen betrachteten Comte de Lamy mit Marie Louise nova (unter der sie aber die von Duquesne verstehen) als identisch. Leroy zu Angers hat im Cataloge bei Comte de Lamy als Synonyme Beurré Curtet ou Quetelet, wobei unterschieden bleibt, ob er die obige meint, oder die rechte von Bouvier erzeugene Curtet, die nach Vivort's Album I, T. 6 von Beurré Quetelet noch wieder verschieden ist, jedoch auch Bis-Curtet heißt. Als Beurré Curtet findet sie sich ohne Zweifel noch im Rouener Bulet. S. 82, in Figur ganz mit Fig. a. oben überein, und wird nur die Reifzeit Anfang Oct. gesetzt. Auch Hogg im Manual S. 178 hat bei Comte de Lamy als Synon. Beurré Quetelet, Beurré Curtet, Dingler, Marie Louise nova. Das Resultat ist, daß wohl ohne Zweifel das einzig richtige Synonym, vielleicht der ursprüngliche Name Poire Dingler ist.

Gestalt: die Figur oben stellt sie dar, wie ich sie zweimal hochstämmig in Erfrüblingsfrüchten hatte. Downing und der Londoner Catalog nennen die Gestalt zwar ründlich-umgekehrt eiförmig, Downing zeichnet sie aber stärker kreiselförmig, dessen Figur oben sub b. steht, und die Annales geben die Größe der Dingler nach einer Frucht von Pyramide 3" breit und hoch und stark kreiselförmig. Der Bauch sitzt mehr, bei recht kreiselförmigen, stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flach wölbt und breit aufsteht. Nach dem Stiele endigt sie meist mit etwas erhabenen Linien und ist kaum abgestumpft, oder die Spitze geht halb in den Stiel über.

Kelch: essig, hartschalig, in weiter flacher Senkung mit etlichen feinen Falten umgeben. Der Bauch der Frucht ist oft durch breit vertretende Venen in der Rundung verschoben.

Stiel: holzig, $\frac{3}{4}$ " lang, gerade, durch einen Wulst oft etwas zur Seite gedrückt.

Schale: fein rauh, vom Baume grün, in der Reife gelbgrün (die Annales zeichnen die Dingler als grüngelb), Röthe sah ich hier noch nicht; Downing gibt braunröthliche Bode an, welche die Annales bei der Dingler nicht angeben. Rost findet sich als stellenweiser Anflug und um Kelch und Stiel oft etwas Ueberzug. Punkte zahlreich, theils rostig, theils etwas grün umringelt.

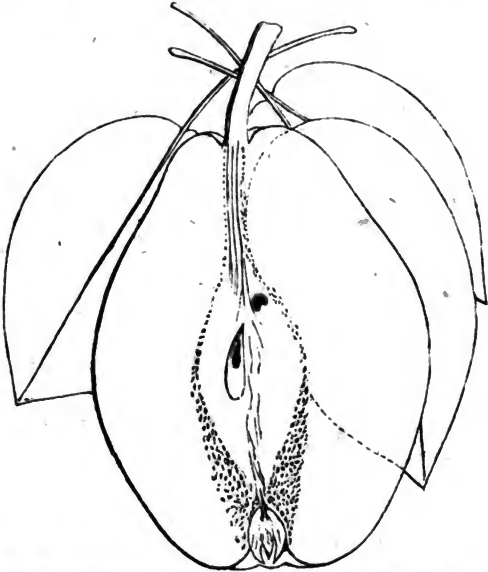
Fleisch: gelblich weiß, ins Grünliche schillernd, nur um das Kernhaus ein wenig körnig, fein, schmelzend (selbst in dem kalten Sommer 1860), von süßem, durch etwas Säure gehobenen, sehr edlen bergamottartigen Geschmacke, ziemlich ähnlich dem der Espereus Herrenbirn.

Kernhaus: hat kurze hohle Achse; Kerne braun, stark, ziemlich eiförmig, meist vollkommen; Kelchhöhle breit, gerundet.

Reife und Nutzung: zeitigte bei mir selbst 1860, wo ich $\frac{1}{2}$ Oct. brach, schon Anf. Nov. Downing setzt die Reifzeit Ende Sept. oder Mitte Oct., die Annales die Reife der Dingler erste Hälfte des November.

Der Baum wächst gut und gesund, schön pyramidal. Sommertriebe sind nur etwas süßig, braunröthlich an der Spitze, oft mehr leberfarben, ohne Welle, mit zwar ziemlich vielen, oft großen, aber matten Punkten. Blatt glatt, glänzend, nur etwas rinnenförmig, elliptisch, auch breitelliptisch, fein und scharf gesägt gezahnt. Akerblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch und selbst lanzettförmig, einzelne oval, fein und leicht gesägt gezahnt. Augen dreieckig, nach oben am Zweige abstehend, Träger flach, wenig gerippt.

Oberdieck.



Rothe Confesselsbirne. Sidler (Zink). * †. Oct., Nov., 6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Abstammung unbekannt; den Namen möchte Mayer von Faß (in der Schweiz und im Elsaß Fäsel, Fessel, ein Fäßchen) ableiten. Sie scheint übrigens nicht allein in Thüringen, sondern auch in anderen Gegenden verbreitet zu sein, wird jedoch oft mit der Chaumontel verwechselt, mit welcher ich sie selbst längere Zeit für identisch hielt, bis mich die welligen Blätter des Baumes überzeugend eines Anderen belehrten. Hr. Pastor Jacobi in Hainrode war so gefällig, mit der Frucht mir zugleich Blätter zu senden.

Literatur und Synonyme: Zink hat sie zuerst tab. IX. S. 39 recht gut abgebildet und kurz beschrieben. Sie erscheint nach dem Kelche zu stärker abnehmend, als auf obigem Holzschnitte, kommt aber auch oft so vor. Er sagt, „sie dauert bis Ende des Jahres und ist eine recht gute Birne von mürbem, jedoch etwas griefigem Fleische, häufigem süßen Saft und gutem Geschmac. Es gibt auch noch eine andere, die Grüne Confesselsbirne genannt.“ — Im L. D.-G. III, S. 28, Taf. 3 ist sie ausführlicher beschrieben, auch kenntlich abgebildet. (In demselben auch die am Kelche mehr abgerundete Grüne Confesselsbirne Vb. VIII, S. 19 Taf. 2, die nur als lange dauernde Winterkochbirne Werth hat.) — Vergl. auch Christ's Hdb. 2. Aufl. S. 582 und dessen Hdbw. S. 169; ferner Dittrich I, S. 678; Dochnahl S. 14. Dieser zählt sie zwar ganz richtig unter den wollblättrigen Arten auf, gibt sie aber

E. 102 auch wieder als Syn. der Chaumontel. Luc. E. 208 nimmt sie ebenfalls für gleich mit der Letzgenannten. — Synon. sind Graukopf bei Gesslar und Confessionsbirne bei Schauen, beides nach Christ. — L. D.-G. und Christ halten sie für Millers Rousseline, doch ist Diele Birne dieses Namens eine verschiedene Frucht. — Mayer in Pom. Franc. E. 305 kann als Confesselsbirne, Deutsche Faßbirne, Tonneau allemande die vorliegende haben, sie ist aber wenig kenntlich, sehr groß und soll bis März dauern.

Gestalt: oval, wie oben gezeichnet, nach dem Kelche hin spitzt sich die Frucht in kleineren Exemplaren oft stärker zu und wird auch öfters, unter einer kleinen Einbiegung meist nur auf einer Seite, nach dem Stiele hin schwächer, indem sie abgestumpft kegelförmig endigt. Früchte von $2\frac{1}{2}$ " Breite bei 3" Länge, wie sie Siedler beschreibt, mögen zu den Seltenheiten gehören, meist bleibt sie schmaler.

Kelch: kurz- und fleischblättrig, hornartig, offen oder halb offen, in einer ziemlich tiefen und engen mit Beulen oder Falten besetzten, oft unregelmäßigen Einsenkung, indem sich einzelne Beulen stärker erheben, die auch oft noch über den Bauch hin fortlaufen und die Rundung verderben.

Stiel: holzig, braun, ziemlich stark und fleisch, $\frac{3}{4}$ " lang, wie eingedrückt, in engerer oder weiterer ost tiefer Hölle, in Beulen umgeben.

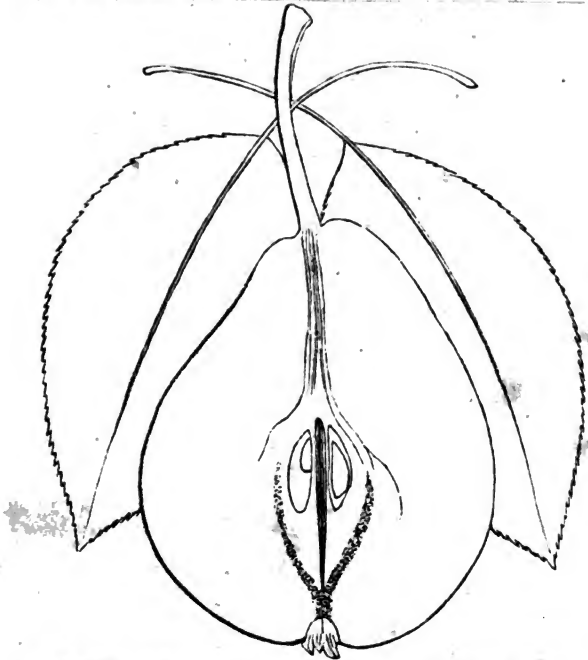
Schale: glatt, gelbgrün, auf der S. E. dunkel erdbraunroth verwaschen fast auf der Hälfte der Frucht, mit grauweißlichen Punkten in dem Roth. Nebenbei ist die Schale gelbbraun besetzt, so daß die Grundfarbe nur stellenweise noch durchblickt und hierdurch auch das Roth verdüstert wird.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, zuweilen butterhaft, von angenehmem und stark, eigenthümlich gewürztem süßweinigem Zuckergeschmack, auch darin der Chaumontel ähnlich, von welcher kleinere Exemplare auch äußerlich ihr ziemlich gleich sehen.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, die sich nur nach dem Kelche zu mehr häufen, nicht hohlförmig, Kammern klein, meist unausgebildet, oft fehlend; die vorhandenen enthalten einzelne schwarzbraune, oben mit einem kleinen Knöpfchen besetzte, oft aber auch nur taube Kerne.

Reife und Nutzung: sie zeitigt Ende Oct. oder im Nov., hält sich, etwas früher abgenemmen, etwa 6 Wochen; bei zu langem Hängen dauert sie nach Hrn. Jacobi bis Jan., wird aber dann oft nicht schmelzend. Angenehme Tafel- und Wirtschaftsfruucht, die die bei uns im Freien selten gut werdende Chaumontel ersetzen kann.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst auch nach Dittrich sehr stark, wird groß, ist gesund. Er bildet nach Jacobi eine breit gerundete Krone mit lichter und sperriger Verzweigung und die hängenden Zweige biegen sich am Ende wieder nach oben. Die Fruchtbarkeit wird gelobt. Das Laub ist graugrün, wie bebuchtet. — Die Blätter sind mittelgroß, fast etwas klein, $2\frac{1}{4}$ " breit, $1\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ " lang, eiförmig, oft herzförmig, mit längerer oder kürzerer, meist auslaufender Spitze, auf beiden Flächen wellig, ganzrandig (und hierdurch von den länglich-ovalen glatten regelmäßig fein-gesägten Blättern der Chaumontel verschieden). Stiel dünn, verschieden lang, stark wellig. — Blüthenknospen kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze etwas gelblich. Sommerzweige stark bewollt, gebogen, etwas stufsig, an der Spitze verdickt, grünlich gelbgrau, an der S. E. grau Braun und stellenweise geröthet, mit sparfamen, größeren und kleineren, schmutzig gelben Punkten.



— **Walter Scott.** Oberdieb (van Mons). **. Oct., Nov. 3—4 B.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate Tafel Frucht fand sich unter den 300 Birnsorten, welche ich 1838 ohne Namen von Herrn v. Mons erhielt, und da ich bisher weder die Frucht unter einem andern Namen auffinden konnte, noch auch unter allen meinen belgischen Birnsorten die ziemlich kenntliche Vegetation der Obigen finde, so stammt sie vielleicht wirklich aus v. Mons letzten Kernsaaten, von denen er mir besonders Reiser zu schicken schrieb, und verdient jedenfalls, möglichst bald bei uns bekannt zu werden. Ich habe sie unter obigem, von mir ihr beigelegten Namen schon vielfältig versandt.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung“ S. 433 aufgeführt und der Frucht nach näher beschrieben.

Gestalt: fast groß, in Form den Apothekerbirnen ähnlich und etwas veränderlich. Regelmäßige Früchte nähern sich der dickbauchigen, etwas abgestumpften Eiform und sind $2\frac{1}{2}$ '' breit und 3'' hoch, schön gewachsene selbst $2\frac{3}{4}$ '' breit und $3\frac{1}{2}$ ''

hoch. Der Bauch sitzt oft nur etwas, meistens jedoch merklich mehr nach dem Kelche hin; regelmäßiger Früchte spizen oder runden sich nach dem Kelche so zu, daß sie, wenn nicht durch ungleiche Hälften der Frucht die Kelchfläche schief steht, eben noch aufstehen können. Nach dem Stiele macht sie meist auf beiden Seiten, oft jedoch auch nur, wie in obiger, nach Frucht aus meinen Nieburger Gärten angefertigter Zeichnung, nur auf einer Seite merkliche Einbiegungen, und dicke, kegelförmige, etwas abgestumpfte, oft auch etwas schlante, halb in den Stiel übergehende Spitze.

Kelch: offen, hartschalig, durch Beulen in seiner Rundung verschoben, sitzt meist sehr flach vertieft, einzelne jedoch durch sich stärker erhebende Fleischbeulen stärker vertieft und eingeschnürt; die Kelchsenkung zeigt stets Falten und Beulen, die sich bei regelmäßigeren, großen Früchten flach über die Frucht hinziehen, häufig auch sich bald hier, bald dort vordrängen und die regelmäßige Form verderben.

Stiel: ziemlich stark, holzig, nur an der Basis etwas fleischig, $1\frac{3}{4}$ —2" lang, meistens wenig zur Seite gebogen, doch oft etwas rückwärts gekrümmt, sitzt auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben, oft auch nur wie eingesteckt.

Schale: glatt, etwas glänzend, freundlich grün, in der Reife gelblich grün oder grüngelblich. Punkte zahlreich, theils fein, theils an der Sonnenseite stärker und hier häufig braunroth umringelt. Die Sonnenseite ist bei stark besonnenen leicht und bräunlich geröthet, theils und meistens nur wie punktiert, theils auch in kurz abgesetzten blassen Streifen. Kostausflüge finden sich wenig, oft gar nicht.

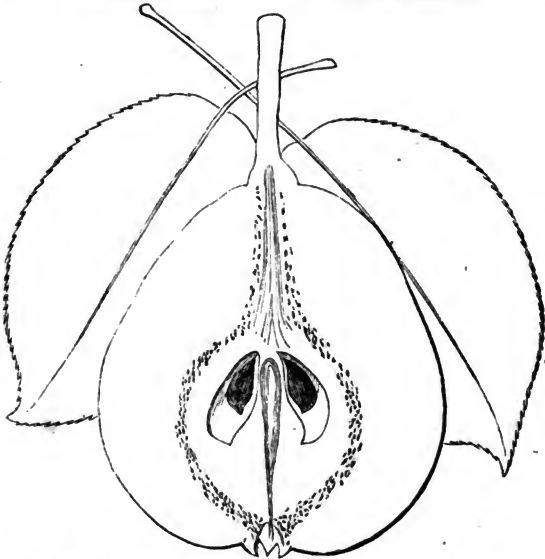
Das Fleisch ist mattweiß, oft etwas gelblich, um das Kernhaus kaum fein körnig, saftreich, schmelzend, von fein wenig gezuckertem, fein alantartigen delikaten Geschmade.

Das Kernhaus hat eine schmale hohle Achse, die Kammern sind schmal und eng und enthalten meistens taube, theils auch vollkommene, schwarzbraune, längliche, etwas gebogene Kerne. Die feinen Körnchen ums Kernhaus bilden eine schmale, langgezogene Rautenfigur.

Reife und Nutzung: zeitigt im Oct. und hält sich 3—4 Wochen. In recht warmen Jahren brach ich schon am 14. Sept. recht, in gewöhnlichen vom 20. bis 26. Sept., in kalten 8. Oct.; doch ist die Frucht auf den Pflückerpunkt nicht besonders eugen; 1846 brach ich 12., 21. und 26. Sept., 1850 18. und 26. Sept. und 12. Oct. und wurden alle diese Früchte gut. Ist hauptsächlich Tafelfrucht.

Der Baum wächst gesund und kräftig, geht mit den Zweigen in ziemlich spizen Winkeln in die Luft, scheint auf den Boden gar nicht eigen, und ist selbst in meinem sandigen Garten vor der Stadt Nieburg groß und sehr fruchtbar geworden. Ein junger Baum, den ich im hiesigen Lehmboden habe, wächst weniger stark, doch wohl nur, weil der unten austreibende Baum im Stamme krank ist. Sommertriebe ziemlich stark, nur wenig flusig, an der Sonnenseite etwas röthlich leberfarben, oft auch mehr olive, starke Triebe mit ziemlich vielen feinen, nicht ins Auge fallenden Punkten. Blatt ziemlich groß, glatt, glänzend, ziemlich flach ausgebreitet, auch unten nicht wollig, spitz-eiförmig, nur fein gezahnt, mit schöner meist auslaufender Spitze. Astenblätter finden sich selten und sind fein, stärkere Triebe haben aber viele Blätteraugen. Blatt der Fruchttaugen elliptisch, meist ei-elliptisch, die größte Breite mehr nach dem Stiele hin, manche auch fast lanzettförmig, fein oder auch scharf gesägt. Augen stark, stumpf-spitz, etwas absehend, sitzen auf schwach gerippten, nicht starken Trägern.

Oberdieß.



— **Charlotte von Brower.** Bivort (Esperen). **. Dkt. Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Major Esperen erzogen, der Baum gab 1835 die erste Frucht. Als eine vortreffliche Tafelfrucht mit reichtragendem Baume hat sie sich schnell weiter verbreitet und ist auch bei uns zu recht häufiger Anpflanzung zu empfehlen, da sie im deutschen Klima gedeiht.

Literatur und Synonym: Bivort beschrieb sie zuerst im Album III, S. 5; sie erscheint auf seiner Abbildung meiner Zeichnung ähnlich, doch mehr plattrund, am Kopfe breiter. Auch die Annales de pom. III, S. 33 haben sie mit Beschreibung von Royer, die Form ist mehr birnförmig. Ferner bei Liron d'Airoles, Descript. Vd. I, S. 33, Planche 10, Fig. 4 findet sie sich ziemlich von der Form, wie sie Biv. zeichnete. Auch in den meisten neueren Verzeichnissen ist sie enthalten. Alle loben sie und die große Fruchtbarkeit des Baumes. — Ich beschreibe sie nach bereits von mir selbst an freistehender Pyramide erzeugenen und aus Herrnhausen erhaltenen Früchten.

Gestalt: eirund oder auch öfters kreisförmig, bisweilen birnförmig (so bezeichnet sie auch Royer), um den Kelch oft stark abgeplattet, nach dem Stiele zu schnell abnehmend kurz und stumpfspitz oder auch mehr

verlängert und mit etwas Einbiegung, also mit birnförmiger Spitze endigend. 2 $\frac{1}{4}$ " hoch und ebenso breit oder etwas höher.

Keilch: blättrig, bisweilen auch hartschalig, halboffen oder geschlossen, in kleiner seichter schüsselförmiger Einsenkung, kaum mit etwas Beulchen umgeben, doch ist die Abrundung am Bauche oft etwas ungleich.

Stiel: kurz, aber stark, oder länger und etwas schwächer, gelbbraun, steht ohne Absatz oben auf, oder geht in das Fleisch über, indem sich dieses in Höckern an ihn anlegt.

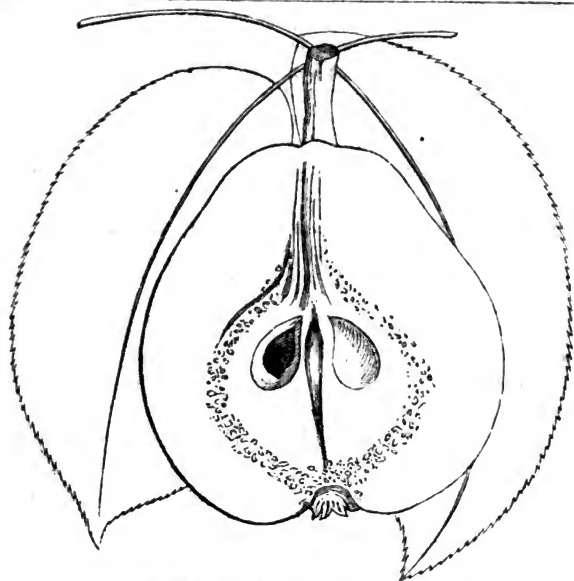
Schale: stellenweise etwas fein rauh, gelbgrün mit grünen Stellen, bisweilen citronengelb, mit feinen bräunlichen Punkten und Rostflecken, die sich auf einer Hälfte der Frucht merklich häufen, wodurch sie wie rostig marmorirt erscheint und sich eben auch dort rauh anfühlt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, säuerlich- oder weinig-süß mit angenehmem Gewürz. Royer bemerkt, daß sich in leichtem kalkhaltigem Boden das Fleisch rosenroth färbt und sehr deutliches Rosenparfüm erhalte.

Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß, Kerne etwas groß, schwarzbraun, mit einem starken Höcker, meist vollkommen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift gegen Ende Oktober und hält sich theilweise durch einen großen Theil des November. Sie wurde auch selbst 1860, trotz der Kühle des Sommers, in Meiningen noch schmelzend, aber erst im Dec. reif. Die aus Herrnhäusen erhaltene Frucht zeitigte Ende Oct. und stand in Süßigkeit und Würzigkeit der meinigen viel voraus. Ist als Tafel- und Haushaltsfrucht gleich gut zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst freudig, seine Zweige stehen stark aufrecht. Er baut sich mit Leichtigkeit zur Pyramide, sowohl auf Wildling wie auf Quitte. Die Fruchtbarkeit desselben ist groß, er trägt büschelweise, wie Royer bemerkt, 3—7 Stück zusammen. — Die Blätter sind oval mit halbaufgesetzter Spitze, 1 $\frac{1}{2}$ bis 1 $\frac{3}{4}$ " breit, 2 $\frac{1}{4}$ bis 2 $\frac{1}{2}$ " lang, unterhalb und am Rande oft etwas wollig, regelmäßig fein gesägt, meist flach, nur die Spitze ist etwas seitwärts gekrümmt, ziemlich dunkelgrün und glänzend. Blattstiele gelblichgrün, kurz oder von mittlerer Länge. — Blütenknospen nach Viv. länglich oval, zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige nach oben hin etwas wollig, auf der Schattenseite graulich grün, gegenüber rothbraun, mit feinen röthlichen Punkten. J.



Die Judenbirne. Bivort (E speren). * Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde vom verstorbenen Major Esperen nach dem Standorte des Baumes an der Mauer der Judengasse in Mecheln benannt. Derselbe lieferte die ersten Früchte 1843. Die Frucht wird zwar bei uns nicht ganz fein und I. Ranges, doch ist sie immer noch als eine etwas spätere Herbststapelfrucht brauchbar und empfiehlt sich besonders auch durch die Tragbarkeit des Baumes.

Literatur und Synonyme: Bivort's Album II, S. 7: La Juive. Biv. beschreibt sie als mittelgroß, kugelförmig, etwas breiter als hoch, gelbgrün, braun und grün gefleckt, auf der Sonnenseite stark geröthet, Fleisch halbfest, schmelzend, saftreich, süß, ziemlich gut parfümirt, I. Ranges, im Nov. reif. — Tougard S. 54. Nur nach Biv. Ebenso Liron in Liste syn. S. 79 und Descript. I, S. 10 tab. VI, Fig. 6. Dechnahl S. 158 hat sie Judenbirne genannt.

Gestalt: eiförmig oder kegelförmig, öfters wohl auch kugelförmig, nach dem Stiele zu länger oder kürzer zugespitzt, zuweilen beulig und ungleich in der Abrundung, deshalb nicht immer gut aufstehend.

Die zum Holzschnitte benutzte Abbildung geschah nach einer Frucht aus Angers und entspricht ziemlich der Zeichnung Vivorts, welcher die Birne indessen nach dem Stiele zu noch stärker abnehmend, kürzer und dünner spitz, kreiselförmig, um den Kelch stark abgeplattet, $3/4$ " breit und etwas weniger hoch abgebildet hat. Ich selbst erzog sie mehr länglich eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, und sah sie aus Herrnhausen fast rein kegelförmig, $2\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch.

Kelch: kurzblättrig, ziemlich hartschalig, offen, seicht- oder nur schwach vertieft stehend zwischen Falten oder Beulen, welche sich hier und da auf der Wölbung erheben und über den Bauch fortlaufen.

Stiel: kurz, $3/4$ " lang, stark und steif, oben auf wie eingedrückt.

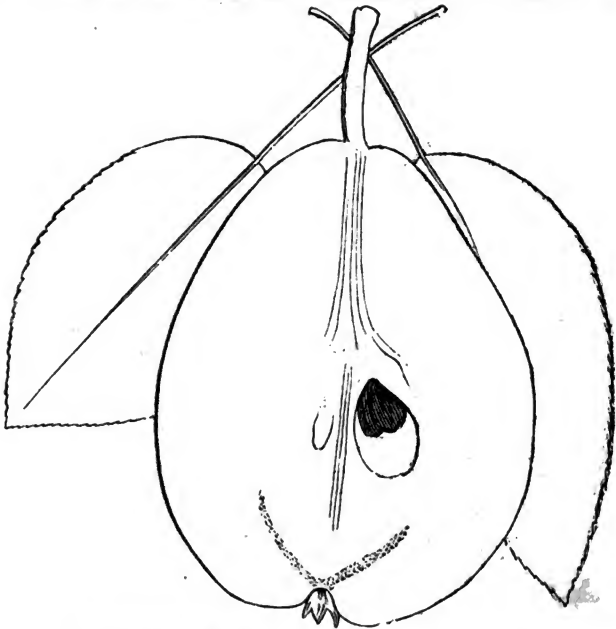
Schale: glatt, hellgrün, später hellgelb mit grünlichen Stellen, feinen Kostpunkten und Koststreifen, zuweilen an der Sonnenseite etwas streifiger Röthe und um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängendem Koste.

Fleisch: gelblichweiß, halbflein, saftreich, an der Frucht aus Angers schmelzend, doch nicht butterhaft, von angenehmem, wenn auch nur wenig gewürzten, weinigen, nicht zu süßen Geschmack — an meinen Früchten halbschmelzend oder rauschend und von geringerem Wohlgeschmack, weil es arm an Gewürz und Zucker war und das Weinige ganz fehlte. Die Herrnhauser Frucht war 1861 gewachsen, in welchem Sommer es nicht an Wärme fehlte, das Fleisch war schmelzend, saftreich, im Geschmacke aber ziemlich wie das meiner Früchte.

Kernhaus: hat etwas starke Körnchen im Umkreise, die Achse ist etwas hohl, die nicht großen Kammern enthalten kleine eirunde, schwärzlichbraune Kerne, die einen kleinen Höcker haben.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im November, doch hatte ich sie auch schon zeitig im October. Um sie bei uns eben noch so wohlschmeckend als in Frankreich und Belgien zu erziehen, wird man den Baum an eine Wand pflanzen müssen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst kräftig und schön pyramidal und ein Probezweig trug unter allen gleichzeitig auf dem Baume befindlichen Sorten am fleißigsten, setzte auch zehner kein Jahr aus. — Die Blätter sind länglich oval mit langer auslaufender Spitze, oft elliptisch, auch öfters lanzettförmig, mitunter wie das eine oben mit abgebildete Blatt sehr schmal und nach dem Stiele zu stark keilförmig, die größeren bis $1\frac{3}{4}$ " breit und $4\frac{1}{2}$ " lang, glatt, feingefägt, schiffsförmig und fischelförmig, am Rande einigemal wellenförmig oder das ganze Blatt halbspiralförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün und glänzend. Blattstiel lang und steif, geradeausstehend, fleischgrün. — **Blüthenknospen** kurzkegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun. — **Sommerzweige** grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite geröthet, mit weinigen, feinen, gelblichen Punkten.



Die Doctor Capron. Bivort (van Mons). *. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: eine Kernfrucht von van Mons; fand sich mit Nr. 2783 bezeichnet in dessen Baumschule zu Löwen und wurde von Bivort, als sie 1845 zum 2ten Male getragen, nach dem frühverstorbenen Arzte Dr. Capron zu Jodoigne, einem eifrigen Pomologen benannt.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie und bildete sie ab im *Atb.* I, Taf. 30, dann auch wieder in den *Annal.* V, S. 41 mit ziemlich gleicher Schilderung. — Piron d'Airel. *Descript.* Vb. II, S. 18 und Lougard S. 33 haben sie ganz nach Bivort.

Gestalt: nach Biv. eiförmig oder länglich eiförmig, schwach bauchig, mittelgroß; nach der übereinstimmenden Abbildung in den genannten Werken

mist sie $2\frac{1}{3}$ " in der Breite und $3\frac{1}{4}$ " in der Höhe. Die Früchte, welche mir ein junger Hochstamm lieferte, der zum Theil mit den von Papeleu empfangenen Zweigen besproßt ist, erreichten dies Maß zwar nicht, doch sah ich an deren Form, daß ich die richtige Sorte erhalten habe.

Kelch: unregelmäßig, meist geschlossen, in schwacher Einsenkung; die Kelchblätter sind dick und hart, grünlichbraun.

Stiel: dick, 1" lang, holzig, braun, obenauf.

Schale: glatt, etwas fettig, hellgrün, später citronengelb mit röthlichbraunen Punkten und Flecken, auch mit schwarzen Fleckchen, die mit grünem Hofe umgeben sind.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, schmelzend, butterig, nach dem Album nicht sehr saftreich, nach den Annalen aber saftvoll, sehr gezuckert und von ganz eigenthümlichem Parfüm, in welchem der Geschmack von Mandeln und Vanille vorherrscht. — Die hier erzeugten Früchte wurden zwar noch ziemlich schmelzend und gut, doch konnte ich in dem Parfüm die erwähnte Aehnlichkeit nicht erkennen.

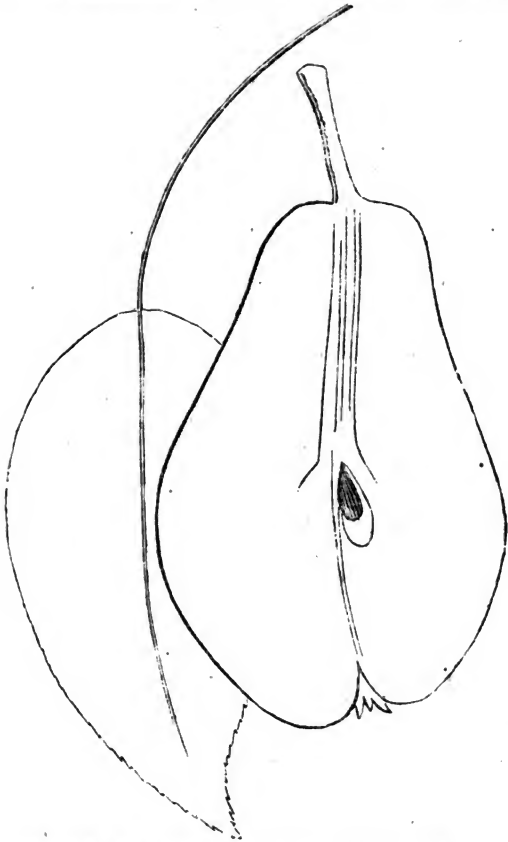
Kernhaus: ist mit einigen steinigen Concretionen, die auch Vivort nicht verschweigt, umgeben.

Reife und Nutzung: Die Zeitigung tritt gegen Ende October ein und verlängert sich bis Ende November. Die Frucht wird als allerersten Ranges bezeichnet, doch an ihr getadelt, daß sie in kalten und regnerischen Jahrgängen wie die Crasanne Flecken bekomme und aufspringe, weshalb, auch wegen der Steinchen ums Kernhaus, es noch fraglich ist, ob sie die an ihr geschilderte Güte bei uns erlangt und sich überhaupt für das deutsche Clima eignet.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst lebhaft, pyramidal, doch mit wagerecht absehenden unteren Aesten, gedeiht auf Quitte, wie auf Wildling (doch sei letztere Unterlage vorzuziehen) und ist fruchtbar. Er verlangt aber einen warmen Staub oder die Erziehung am Spaliere (was um so mehr bei uns zu beachten sein wird!) — Die Blätter meiner Sorte sind oval, die länger gestielten auch elliptisch und selbst lanzettförmig, $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ bis 3" lang, mit meist auslaufender, mehr oder weniger verlängerter Spitze (im Album sind sie als oval oder ovallanzettförmig, zugespitzt beschrieben), glatt, etwas verloren und nur nach vornehin deutlich fein gesägt, am Rande schwach wellenförmig, Spitze meist etwas gekrümmt. Stiel oft sehr lang, bis $2\frac{1}{2}$ ". — Blüthenknospen klein, kegelförmig, ziemlich stark gespritzt, dunkelbraun (nach Viv. klein, eiförmig, zugespitzt, schwarzbraun). — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach Viv. haselnußfarben, weißgrau punktiert.

Anm. Die Abbildung geschah nach einer schön ausgebildeten, von Lucas aus Brüssel mitgebrachten Frucht. L. schrieb hinzu: *, gute Frucht, II. Ranges, gekostet den 4. Nov. 1858; vollkommen eiförmig, ganz glatt, goldgelb mit sehr feinen staubähnlichen Punkten. — Oberd. erzog die Birne aus Zweigen, die er durch Hrn. Pfarrer Urbanek von Papeleu empfing, bereits ebenso geformt, und mit gleicher Vegetation, schilbert sie aber ebenfalls nur als II. Ranges.

No. 310. Die Schwesterbirne. Die I, 3. 2.; Luc. III, 1 b.; Zahn II, 2.



Die Schwesterbirne. Sibert (Esperen). ** Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Esperen fand den Mutterbaum im Garten der Demoiselles Ancoy zu Mecheln und nannte die Birne deshalb *Poire de Deux-Sœurs*.

Literatur und Synonymie: Bivort beschrieb sie im Album II, S. 111 als Poire Deux-Sœurs und bildete sie von sehr langer Form und sehr grün von Farbe ab, so daß sie fast einer Gurke ähnlich sieht. In den Annal. V, 27 ist sie mehr länglich eirund und gelber, weil im ausgereiften Zustande abgebildet und ebenfalls von Bivort beschrieben. — Dochnahl (im Führer S. 16) hat sie Schwesterbirne genannt. Diesen mir passend erscheinenden Namen glaubte ich beibehalten zu dürfen. — Vergl. auch Liron d'Airoles Descript. I, S. 17, Charles Baltet S. 23 und Lougard S. 49.

Gestalt: Bivort beschreibt sie als pyramidal, bauchig, schnell und kurz abnehmend, auch rippig und beulig gegen den Kelch hin, ein Mittelglied zwischen einer St. Germain und einer Calebasse. — Nach meiner Formentafel kann man die Birne, wie sie hier nach einer belgischen Frucht gezeichnet ist (und welche in der Form mit in Herrnhausen erzeugten Früchten ganz übereinstimmt, nur daß diese etwa um $\frac{1}{4}$ kleiner waren), eirund oder noch besser oval, nach dem Stiele zu länglich kegelförmig nennen. Sie nimmt nämlich nach dem Kelche zu immer etwas ab, wobei auf einer Seite der Bauch mehr hervortritt. Bivort hat sie im Album $2\frac{1}{2}$ " breit und $4\frac{3}{4}$ " hoch, in den Annalen fast 3" breit, bei $4\frac{3}{4}$ " Höhe abgebildet, welchen Umfang sie bei uns nur unter sehr günstigen Verhältnissen erlangen wird.

Kelch (der Herrnhäuser Frucht): kurzblättrig, graubraun, aufrechtstehend, offen in seichter, mit etwas Beulen besetzter Einsenkung.

Stiel: etwa 1" lang, holzig, braun, oben auf, ziemlich ohne Absatz, doch legt sich oft ein Höcker an ihn an, der ihn schief drückt.

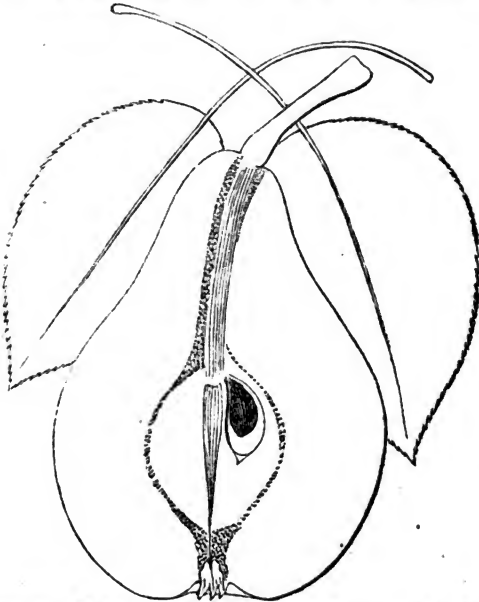
Schale: hellgrün, später citronengelb mit grünen Fleckchen, feinen bräunlichen Punkten und Roststreifen, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend besetzt. — Die Annalen heben hervor, daß sich selten das Grün ganz verliere, wenn sie nicht auf Nütte gezogen werde, auf welcher sie sich oftmals ganz gelb färbt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft und angenehm gewürzt süß. Bei etwas Säurebeimischung würde der Geschmack, wie ich mir darüber anmerkte, recht angenehm sein. — Nach Bivort ist er stark gezuckert und von einem sehr deutlich ausgeprägten Mandeln- und Nußgeschmack, wovon mir gerade nichts aufgefallen ist. Doch soll das Mandelartige nach Baltet in einem kalten Boden und bei zu später Ernte sich nicht ausbilden.

Kernhaus: nur durch seine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein mit länglichen schwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Herrnhäuser Früchte reifen gegen den 20. Oct. Nach Bivort zeitigt die Birne Anf. Nov. und ist eine Tafelfrucht L. Ranges, die auch Lucas, von welchem ich die Zeichnung erhielt, sehr preiswürdig fand und welche ebenso auf dem Lyon. Congress als gut hervorgehoben wurde. Doch scheint der Baum einen günstigen warmen Boden zu verlangen, wie auch Baltet bemerkt, der das Fleisch als halbschmelzend, zuweilen halbrüchsig angibt, — übrigens die Erziehung in Hochstammform empfiehlt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst ziemlich lebhaft und wird von allen Seiten als sehr fruchtbar gelobt. — Die Blätter sind, wie ich die Sorte von zwei Seiten überein habe, eirund mit oft lang auslaufender Spitze, die kürzer gestielten mehr oval, 2" breit, bis $3\frac{3}{4}$ " lang, glatt, nur hier und da unterhalb etwas wollig, ganzrandig oder nur an der Spitze gefägt, am Rande wellenförmig, die Spitze oft seitwärts gedreht, sehr dunkelgrün und glänzend, doch reich geadert. Blattstiel oft $2\frac{3}{4}$ " lang. — Sommerzweige grünlich graubraun oder rötlichgrau mit feinen weißlichen Punkten.



— **Erzengel Michael.** Bivort (Brevoſt). **. Anf. Oct. — Anf. Nov.
(Saint Michel Archange.)

Heimath und Vorkommen: Soll erst neuerlich in Frankreich erzogen worden ſein und Brevoſt in den Annales de Pomologie de la Société de Rouen eine gute Beſchreibung davon geben, ihren Urfprung aber nicht angeben.

Literatur und Synonyme: Das Vorſtehende bemerkt Bivort im Album de Pomol. Vb. II, S. 149, wo auch die Frucht ähnlich wie auf obigem Holzschnitte, doch mehr länglich kegelförmig abgebildet iſt. (Unter den Rouener Annales iſt das Rouener B ulletin gemeint, in welchem ſie ſich S. 47 abgebildet und beſchrieben findet. Auch Liron d'Alrol. hat ſie in ſ. Descript. Vb. I, S. 72 und in ſ. Table synon. S. 11 und lobt ſie, nur ſetzt ſie im Tragen öfters aus und an älteren Bäumen würden die Früchte nicht mehr ſchön. — Nach Valtet S. 18 werden letztere ſchöner in Nantes mit deſſen beſſerem Klima, als bei ihm in Tropes. Zahn.) — Ich habe die Keiſer aus der Travemünder Baumschule erhalten. Uebrigens finde ich dieſe Frucht im Catalog von Bavay 1846/47 pag. 36 ganz kurz, aber mit dem Folgenden

übereinstimmend beschrieben; desgleichen in dem Catalog von Bapelen 1852. Auch im Baumann'schen Catalog von 1849/50 und von Wilhelm in Luxemburg 1854 Nr. 347. — Der Londoner Catalog von 1842 führt nur den Namen auf.

Gestalt: schön birnförmig, $2\frac{1}{2}$ " breit und $3\frac{3}{8}$ " hoch, öfters einzelne Früchte noch größer. — Birnförmig, pyramidal beschreibt sie Vivort.

Netz: steif vorstehend, ziemlich lang und fein gespitzt, grünlich und bräunlich gefärbt, halb offen, in einer hellbraun rostigen, ziemlich starken Vertiefung stehend.

Stiel: dunkelbraun mit wenig helleren Punkten, etwas knospig, steht in einer kaum merklichen Vertiefung, von einem hellbraunen Rostfleck umgeben.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, grünlich blaßgelb, auf der Sonnenseite röthlich gelb angelaufen, mit feinen, auf der Sonnenseite etwas deutlicheren, oft röthlich umflossenen Punkten, auch hellbraunen Rostflecken und Rostfiguren versehen.

Kernhaus: sehr feinkörnig und schwach angedeutet; Achsenhöhle ziemlich stark; Fächer groß und mit schönen Kernen versehen.

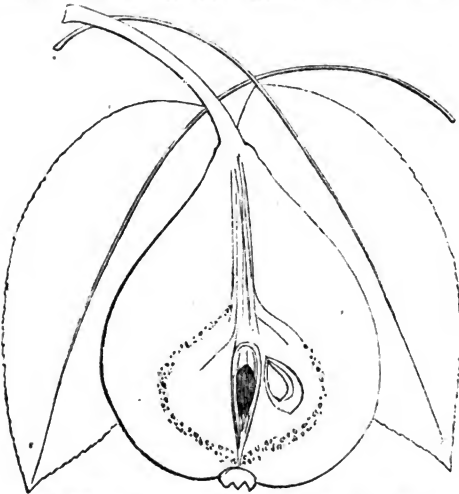
Fleisch: gelblich weiß, sehr fein, schmelzend, fast butterhaft, von sehr feinem, angenehmen, gewürzigen Geschmack. Sehr gut.

Reife und Nutzung: gegen Ende October. — Wird sich in passendem Klima und guter Lage als Tafelobst ersten Ranges bewähren.

Der Baum scheint gut zu wachsen und dauerhaft zu sein; wird auch von Prevost und Vivort als sehr fruchtbar geschildert. Ersterer gibt Ende September oder Anf. October, Vivort Anf. October als Reifezeit an, beide loben sie als eine vortreffliche Frucht, die sich im reifen Zustande auch noch lange gut halte. v. Flotow.

Ich erzog die Frucht bereits selbst einigemal aus Zweigen, die ich von Bapelen empfing, von ziemlich gleicher Größe und Form wie oben, sah sie auch ebenso in Herrn Veroy's Sortiment in Berlin. Da sie bei mir auch in dem Jahre 1860 an einem freistehenden Pyramidenbaum groß, schmelzend und recht angenehm gewürzt süß wurde, wie es in jenem kühlen Jahre bei anderen bekannnten Butterbirnen nicht der Fall war, so möchte ich sie unter den neueren Birnen trotz der oben citirten Bemerkungen Viron's und Baltet's vorzugsweise empfehlen. Auch Veroy rühmt sie in s. Verzeichn. als eine gewürzreiche, ausgezeichnete Frucht. — Die Blätter meines Baumes sind wie oben von mir neben die Frucht gezeichnet eirund, mehr oder weniger lang zugespitzt, glatt, fein etwas seicht gesägt.

Jah u.



Catinka. Bivort (Esperen). Fast **. Dtl. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese recht gute, jedoch wenigstens in meinen nördlicheren Gegenden nicht zu den vorzüglichsten Tafelbirnen gehörende und hauptsächlich nur durch frühe und reiche Tragbarkeit sich auszeichnende Frucht erzog der um die Pomologie verdiente Major Esperen zu Mecheln. Sie kommt in manchen Catalogen vor, z. B. von Papelen, de Jonghe, Thierry zu Haelen, Leroy zu Angers, dem Bivorder Cataloge und muß nicht unbrauchbar sein, wird jedoch von den meisten als 2ter Qualität und mittelgroß bezeichnet, während Papelen und der Bivorder Catal. sie als groß bezeichnen und in den ersten Rang setzen. Mein Reis erhielt ich von Herrn de Jonghe zu Brüssel und nachmals von Herrn Rechtsanwalt Adam zu Altenburg von ganz gleicher Vegetation und habe die Sorte um so mehr ächt, als sie auch mit Bivorts Beschreibung stimmt, wenn die Veränderungen berücksichtigt werden, welche vermehrte Kleinheit mit sich bringt.

Literatur und Synonyme: Bivort im Album IV, S. 39, (auch Decadone 55. Lieferung, Bd. V) gibt Beschreibung und Abbildung. — Hogg im Manual S. 175 rechnet sie zu den sehr schätzenswerthen Tafelbirnen.

Gestalt: Bivort stellt sie ziemlich kegelförmig mit etwas gebogener abgestumpfter Spitze dar, 3" breit und $3\frac{1}{2}$ " hoch und beschreibt sie als ovale—turbinée. Decaisne gibt sie mehr eiförmig, am Stiele stärker abgestumpft und bezeichnet ihre Form als arrondie ou turbinée. — Auf einem sehr volltragenden Probezweige, ebenso aber auch auf einer jungen Pyramide hatte ich sie 1859 und 60 von Größe und Gestalt, wie oben dargestellt, theils noch etwas kleiner, von Form ziemlich keiselförmig, 2" breit und $2\frac{1}{2}$ " hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche, um den sie sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele endigt sie mit sanften, oft schwachen Einbiegungen und schöner Keiselspitze.

Kelch: hartschalig, weit offen, scheint jedoch in seiner Vollkommenheit feine, verdorrte, meist fehlende Ausschnitte zu haben und sitzt flach vertieft, oft mit ein paar flachen Beulen umgeben. Der Bauch der Frucht ist jedoch schön geformt, wengleich die eine Seite oft stärker ist als die andere.

Stiel: holzig, $1\frac{1}{2}$ " lang, meist sanft gekrümmt, mit der obersten Spitze der Frucht, die fast in ihn übergeht, meistens etwas zur Seite gebogen.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume hell grasgrün, später hellgelb. Rötze fehlt; Punkte fein, zahlreich, Rost findet sich in Anslügen und einzelnen Figuren, um den Kelch allermeist als etwas Ueberzug. Geruch fehlt.

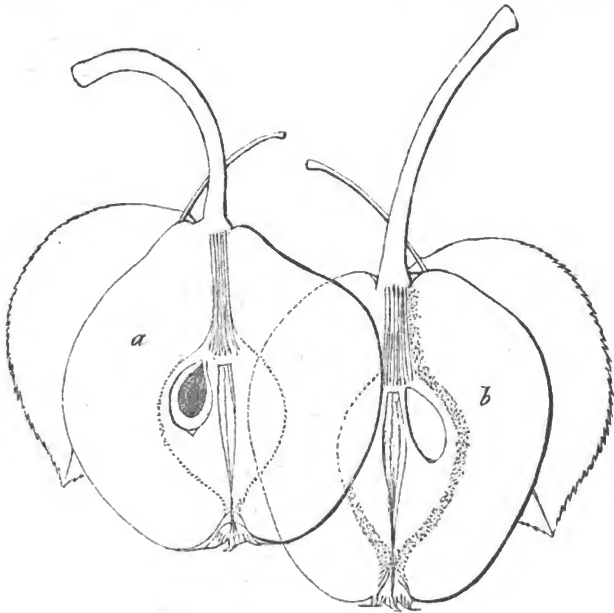
Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, selbst in dem kalten Jahre 1860, doch findet sich um das Kernhaus in meiner Gegend eine Reihe starker Körner und ist das Fleisch überhaupt ein Weniges feinkörnig. Geschmack erfrischend süß weinartig, schwach zimmarartig. In wärmerer Gegend wird die Frucht besser sein, doch bezeichnet selbst Bivort das Fleisch als un peu grosse, mit einigen Steinchen ums Kernhaus. Dagegen beschreibt es Decaisne als fein, butterhaft, sehr saftig, erhaben säuerlich süß, bisweilen mit bittermandelartigem Beigeschmack.

Das Kernhaus hat kleine hohle Achse; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, spitzeförmige, oben mit einem Knöpfchen versehene, häufig nicht recht vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigte bei mir 1859 Mitte, 1860 Ende Oct. und hielt sich wohl drei Wochen. Bivort setzt die Reife Anf. Oct., mehrere Cataloge Oct.—Nov. Ob sie für manche Haushaltzwecke bei großer Fruchtbarkeit taug, scheint noch nicht erforscht zu sein. Decaisne tadelt nur an ihr, daß sie oft sehr schnell teig werde.

Der Baum wächst kräftig und scheint sehr früh, wenigstens recht reich fruchtbar zu werden. Sommertriebe gerade, lebergelb, oben nur wenig wollig, höchst wenig punkirt. Blatt ziemlich klein, langelliptisch, manche selbst lanzettlich, etwas rinnenförmig und mit der Spitze abwärts gebogen, glänzend, hellgrün, nur gerändelt. Afterblätter werden fehlen. Blatt der Fruchtaugen lanzettförmig, oft auch eilanzettlich. Augen dick, bauchig, konisch, etwas weiß geschuppt, abstehend, nach unten am Zweige oft anliegend.

Oberdieck.



Whitfield. v. Flotow. * †. Oct. bis Dez.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne, welche ich vor vielen Jahren aus England bekommen habe, finde ich auch bloß in dem Cataloge der Gartenbaugesellschaft zu London, und zwar in dem vom Jahre 1842 unter No. 438 aufgeführt, und stimmt meine Frucht mit den dort freilich nur kurz angegebenen Charakteren überein. Uebrigens ist sie mir nirgends vorgekommen und ich kann also auch eine weitere

Literatur und etwaige Synonyme derselben nicht angeben. Sie scheint mir eine nahe Verwandte der alten Crasanne zu sein.

Gestalt: Die sehr variirende und öfters sehr auffallende, nach dem Kelche zu sich sehr verzügende Gestalt ist durch die beiden hier beigegeführten Abbildungen, welche die äußersten Gegensätze darstellen, zwischen denen alle Mittelglieder vorkommen, anschaulich gemacht. Die Früchte sind etwa

2 $\frac{1}{4}$ " breit und 2 $\frac{3}{8}$ " hoch. Am auffallendsten sind mir die sehr oft vorkommenden Früchte erschienen, welche wie Fig. b nach dem Kelche viel spitzer zulaufen, als nach dem Stiele.

Kelch: gelblich grün, ziemlich lang und steif, offen, mit enger Röhre, in einer nur flachen Vertiefung stehend.

Stiel: lang und meistens gedreht, grünlich und braun gefärbt, mit wenig braunen Punkten versehen und in einer kleinen Vertiefung stehend.

Schale: stark, etwas rauh, körnig, von grünlicher und blaßgelbl. Farbe, auf der Sonnenseite zuweilen etwas braungelb angelauten, mit vielen feinen, rothbraunen, zuweilen grün umflossenen Punkten und einigen Kostfiguren versehen.

Kernhaus: nur fein angedeutet. Achse hohl. Geräumige Kammern mit schönen, hellbraunen Kernen.

Fleisch: gelblich weiß, fein, butterhaft schmelzend, angenehm süß, jedoch ohne sonderliche Erhabenheit.

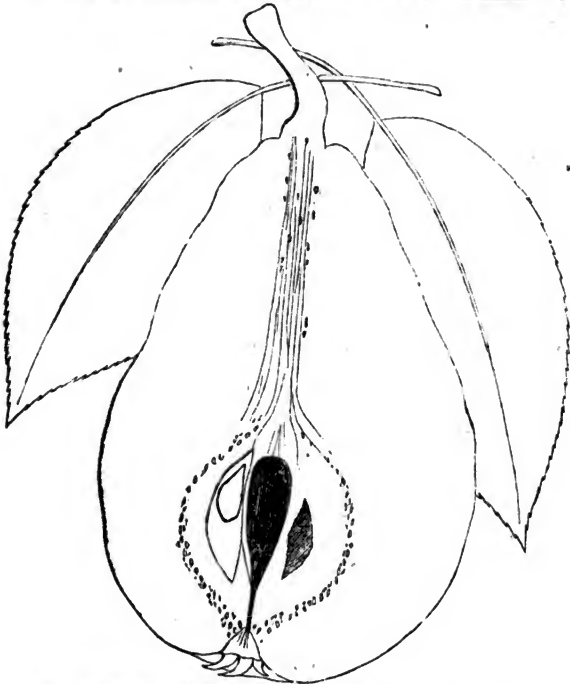
Reife und Nutzung: Die Frucht reift Ende Oct. nach und nach bis in den Dezember und ist als Tafelobst wohl nur in den 2ten Rang, in einzelnen sehr günstigen Jahren vielleicht in den ersten zu setzen. Jedemfalls ist sie aber eine sehr gute Wirthschaftsbirne, wenn sie noch etwas unreif verwendet wird.

Diese Sorte ist sehr tragbar.

v. Flotow.

Hr. Hermann Goethe in Ober-Gorbitz war so gütig, mir von dieser Birne Pfropfreiser aus dem Königl. großen Garten in Dresden zu senden. Von den jetzt im ersten Sommer ausgetriebenen Blättern bildete ich die bestausgebildeten oben neben Hrn. von Flotows Frucht ab. Die Form derselben ist hiernach rundlich, was vielleicht später ins Cirunde zum Theil übergeht. Die Blätter sind glatt, regelmäßig fein, doch ziemlich scharf gefägt. Farbe der Sommerzweige noch nicht recht zu beurtheilen. — Die Frucht hat in ihrer Gestalt viel Aehnlichkeit mit Rouse Lench, Hdb. I, S. 181, doch reift diese später und der Baum hat eine andere Vegetation.

Fahn.



Rheinische Herbstapothekerbirne. Diel. ff. L. Nov. 4 B.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese gute wirthschaftliche Frucht, die er zu allgemeinem Anbau empfiehlt, aus einem alten adelichen Garten in Diez. Er nannte sie wie oben, weil er sie unter seinen aus Frankreich bezogenen Sorten nie erhalten hatte, und bemerkt, daß er keinen Pomologen für sie anführen könne. Mayers *Spanischer Präsident* (Taf. 84 Nr. 116) würde ihr in Form am nächsten kommen, doch nenne Mayer diese auch *Bonchrétien doré d'Auch*, welche sich schon durch ihr zärtlich aussehendes safrangelbes Holz auszeichne, was Mayer bei der eben gedachten nicht erwähnt habe. Auch die *Rheinische Birne* des L. D. G. XVIII, Taf. 11 pag. 254 scheint mit der obigen nichts gemein zu haben. — Mein Reis erhielt ich von Diel und kam die Sorte eben so von ihm nach Herrnhafen, wo sie gut trägt und geschätzt wird und eine unbeschnittene Pyramide in dem kalten Sommer 1860

Früchte lieferte, die der gewöhnlichen Größe der Frucht auf Hochstamm in meiner Gegend gleich kommen werden, und nach denen obige Zeichnung entworfen ist.

Literatur und Synonym: Diel IV, pag. 133 unter obigem Namen; Dittrich I, pag. 780 nach Diel.

Gestalt: sehr groß, selbst die Spanische Gutechristenbirne an Größe übertreffend, eine wahre Apothekerbirne, in ihrer Form der Spanischen Gutechristenbirne am ähnlichsten und oft wahrhaft birnförmig, häufiger noch kegelförmig und dann ziemlich regelmäÙig gebaut, während andere wieder durch starke Beulen sehr entstellt, ja manchmal ganz unförmlich, lang kartoffelartig sind. Vollkommene Früchte sind nach Diel $3\frac{3}{4}$ " breit und $4\frac{3}{4}$ " lang, also noch weit größer als obige Figur. Der starke Bauch sitzt beträchtlich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald etwas plattrund, bald stark abnehmend so zurundet, daß sie nicht mehr aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie kegelförmig ab und endigt mit einer abgestumpften Spitze.

Kelch: schmalblättrig, sehr lang gespißt, halb offen, sitzt bald in enger, bald in weiter und tiefer, oft recht tiefer Einsenkung, auf deren Rande sich beulenartige Erhabenheiten zeigen, die über den Bauch hin in mancherlei, bald flache, bald starke beulenartige Erhabenheiten übergehen und die Frucht sehr hödrig machen.

Stiel: sehr stark, fleischig aussehend, an der Basis oft wirklich fleischig, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, mit Beulen und Fleischfalten umgeben, und ist von einem Wulst oft auf die Seite gedrückt.

Schale: fein rau, nicht fettig, vom Baume gelblich hellgrün, in der Zeitigung blaß hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einem dunklen, bei der Zeitigung freundlicher werdenden Roth rein verwaschen. Beschattete zeigen nur leichten rothen Anflug oder sind ohne Röthe, und war hier auch 1860 fast an allen Früchten wenig Röthe. Punkte sehr zahlreich, aber sehr fein, nicht in die Augen fallend. Angesprengte Rostfiguren und bräunliche Rostflecken finden sich oft. Geruch fehlt.

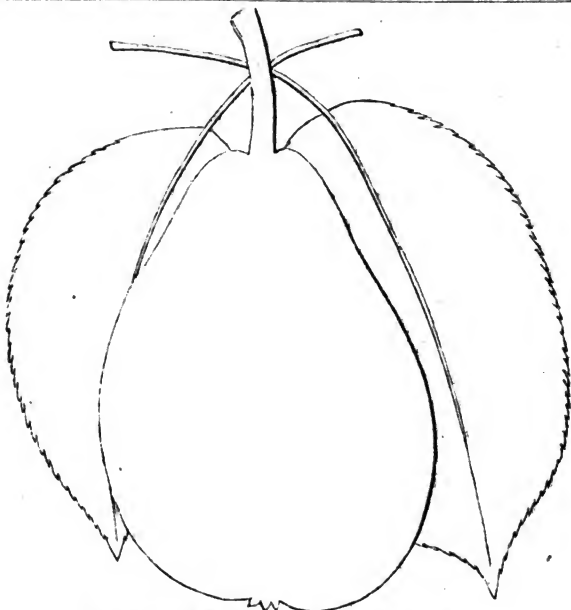
Das Fleisch ist schwach gelblich, körnig, nach Diel halbgeschmelzend, sich im Munde ganz auflösend, von gewürzhaftem, fein zuckerartigen Muskatellergeschmack. Hier fand ich es um das Kernhaus etwas merklich feiner, sonst fein, mürbe, fast halbgeschmelzend, von gezuckertem, aber nur schwach muskatellerartigen, durch eine beigemengte feine Säure gewürzten Geschmacke.

Das Kernhaus hat starke hohle Achse; die geräumigen, recht langen Kammern enthalten ziemlich viele lange braune Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt Anfangs November und hält sich nach Diel nicht über 4 Wochen, sondern fault gern. In hiesiger Gegend hält sie sich lange und hatte ich 1860 noch 2 Früchte um Weihnachten. Für den Hausobst sehr brauchbar.

Der Baum wird nach Diel groß, geht schön in die Lust, setzt früh Fruchtholz an und liefert sehr reichliche Ernten. Sommertriebe stark, nach oben mit etwas Wolle bedeckt, olivengrün oder ins Lederfarbene spielend, auf der Sonnenseite trüb röthlichbraun überlaufen, mit vielen starken Punkten gezeichnet. Johannistriebe sind ganz roth. — Blatt groß, glänzend, elliptisch, oft nach dem Stiele stärker als nach der Spitze abnehmend, mit sehr langer schöner Spitze, am Rande mit sehr kleinen spitzigen Zähnen besetzt. Akerblätter fadensörmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, fast lanzettförmig, kaum gezahnt. Augen stumpf spitz, braunroth, dreieckig, etwas absteigend, sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.



Frühe St. Germain. Dittrich. *f. Nov., Dez.

Heimath und Vorkommen: Sie kam an Diel aus der Gart-hause bei Paris als Gute Louise, erwies sich aber später als falsch und als eine früher reife St. Germain. Die Gute Louise hat Diel erst später noch erhalten und als Wahre gute Louise beschrieben.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 215; derselbe V, S. 130. Diel hielt sie für die Frühe St. Germain Merlets, doch zeigte Dittrich den Unterschied der früheren Reife der Merlets (die, wie ich sie aus Herrnhausen auf der Ausstellung in Berlin sah, auch wirklich eine andere, schon im October reife und ganze schmelzende Frucht ist, von Dittrich I, S. 626 ziemlich gut beschrieben. J.) und beschrieb die vorliegende I, S. 718 als Frühe Hermannsbirne, Gute Louise. Dittrich hielt auch die Gute Louise des L. D. G. V, S. 108 Taf. 5 für dieselbe Frucht (doch scheinen die von Sicker mitabgebildeten Blätter auf die richtige Gute Louise zu deuten. — Von der letzteren unterscheidet sich die Frühe St. Germain nach den von Hrn. Oberförster Schmidt hinzugegebenen Blättern deutlich durch eine andere Blattform. J.).

Gestalt: Dittrich beschrieb sie als lang, flachbauchig, kegelförmig, einer wohlgebildeten St. Germain ähnlich, nur mehr regelmäßig in der Form und glatter. Bauch stark nach dem Kelche hin, um welchen sie sich stark abnehmend so zurundet, daß sie selten aufstehen kann. Nach dem Stiele zu macht sie keine Einbiegung (was nach obiger Figur doch etwas der Fall ist) und endigt oft stark abgestumpft. In ihrer Vollkommenheit ist sie $3\frac{1}{2}$ " lang und fast 3" breit, am Spaliere auch größer.

Kelch: klein, oft fehlerhaft, offen, sitzt in einer seichten, ziemlich ebenen Einsenkung. Die Abrundung am Bauche wird jedoch öfters durch breite Erhabenheiten entstellt.

Stiel: charakteristisch $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ " lang (nach oben auch länger), in seinem Anfange fleischig, doch auch öfters nur holzig, etwas krumm, steht häufig schief.

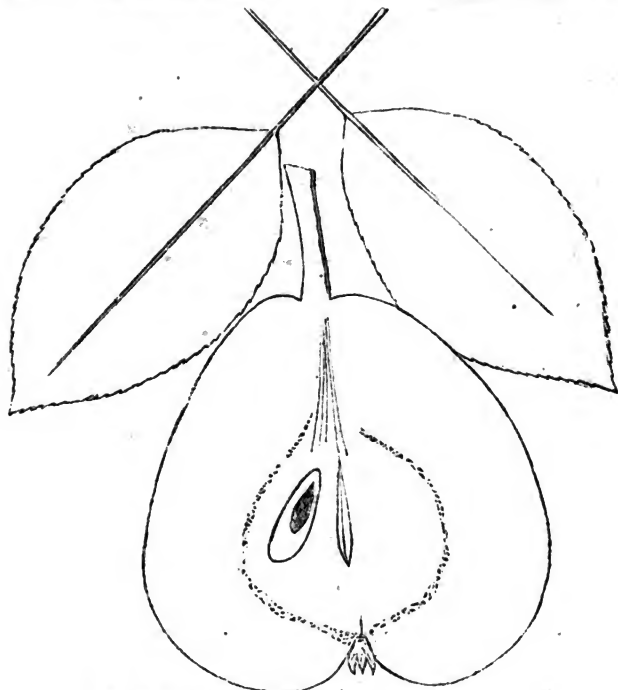
Schale: vom Baume schön hellgrün, bei voller Zeitigung hellgelblich-grün oder weißlich gelb, auf der Sonnenseite nie geröthet, mit sehr zahlreichen feinen braunen oder dunkeler grünen Punkten, auch häufig kleinen Rostanflügen und Rostfiguren und zuweilen auch mit dunkelgrünen, wie schmutzigen Flecken.

Fleisch: weiß, körnig, saftreich, halbschmelzend und von einem fein parfümirten süßen, etwas rosigen Geschmack.

Kernhaus: groß und lang, Kammern muschelförmig, geräumig, mit nicht vielen, aber schönen, langspitzen, hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: sie zeitigt im November und Dezember, hält sich oft bis Weihnachten, welkt nicht, wird nicht leicht teig, fault aber später. Sie beweist sich überhaupt der Beschreibung Dittrichs entsprechend, ist gleich gut für die Tafel wie für die Wirthschaft, deshalb eine der vorzüglich schätzenswerthen mir bekannten Birnsorten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, wird stark und zeigt sich auch in minder günstiger Lage dauerhaft, trägt nebenbei auch ungewöhnlich fleißig. — Die **Blätter** der Sommerzweige sind lang-oval, schifförmig aufwärts gebogen, nach vorne mit einer schönen auslaufenden Spitze, sehr fein geadert, glänzend und am Rande stumpf gezähnt. Der dünne Blattstiel hat keine Aftblätter. (Vom Tragholze sind sie länglich-oval, kleinere auch elliptisch, $1\frac{3}{4}$ —2" breit und $2\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{4}$ " lang, mit theils auslaufender, theils aufgesetzter Spitze, glatt, grob und scharf gezägt; an den kleineren Blättern sind die Einschnitte seichter. J.) — **Blüthenknospen** kegelförmig, länglich, stumpfspitz, wenig bewollt. — **Sommertriebe** röthlich grünbraun, mit sehr feinen Punkten. Schmidt.



Die Sonnenbirne. Dochnahl (Bivort). **! Nov., Dez.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterstamm wuchs in dem Garten des Majors Esperen auf, sein Stand war an der Mauer einer Brauerei Namens Grand Soleil, welche Benennung Esperen auf die Birne übertragen hat.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie als Grand Soleil im Ab. II, S. 113; eine 2te ziemlich gleiche Beschreibung und Abbildung derselben lieferte er in den belgischen Annalen der Pom. V, S. 93. In letzteren ist die Frucht nur mehr gelb, mit einem besonders dicken Sittele abgebildet. Unser Holzschnitt oben trifft mit beiden Abbildungen ziemlich überein, nur ist auf letzteren die Birne am Kopfe verhältnismäßig etwas weniger breit und um ein Geringeres nach dem Stiele zu länger

— Dochstuhl hat die Birne in s. Führer S. 66 Sonnenbirne genannt. — Unter den französischen Pomologen schilderten sie 1) mit sehr kurzen Worten Lougard S. 52, 2) Liron d'Airoles, Descript. I, S. 47, Plancher 12, Fig. 2, ziemlich ähnlich wie Bivort und 3) Ballet S. 31. — Aus Letzterem werde ich Einiges zu der unten folgenden aus den Annalen entnommenen Beschreibung anfügen. Die Zeichnung geschah von Lucas nach einer aus dem de Jonghe'schen Sortiment in Wiesbaden entnommenen Frucht.

Gestalt: ziemlich veränderlich, meist verkehrt oval (obovale). — Nach der im Handb. I, S. 3 gegebenen Formentafel und nach den bei uns gültigen Begriffen von „oben“ könnte ich sie wohl als breit-eirund, ich werde sie aber noch besser als kreiselförmig-kegelförmig bezeichnen. — Die Frucht, welche Biv. als mittelgroß beschreibt, hat in den Annalen 3“ in der Breite und ebensoviel in der Höhe, ist also noch um $\frac{1}{4}$ “ größer, als oben.

Kelch: klein und unregelmäßig, sitzt in tiefer, enger, rundlicher Einsenkung. Seine Blätter sind schwarz, meist vergänglich.

Stiel: dick, fleischig, braun, oft sehr kurz, oft auch 1“ lang, steht obenauf, oder in enger, ziemlich tiefer Höhle, in Rippchen oder Beulen.

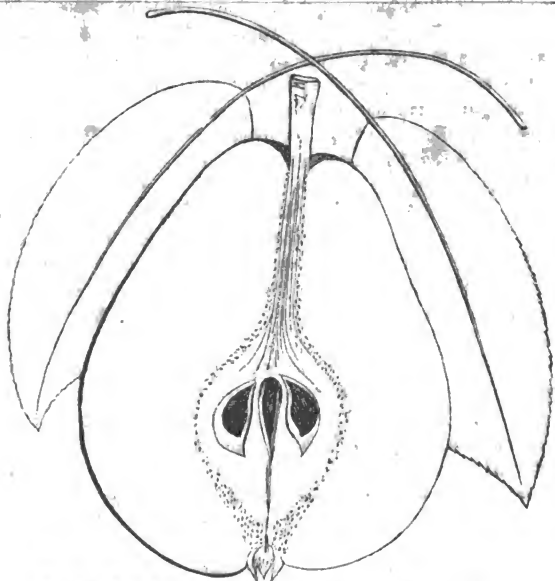
Schale: rauh, hellgrün, in der Reife goldgelb, rostig gestreift, punktiert und verwaschen und bisweilen an der Sonnenseite leicht geröthet.

Fleisch: weiß, halbfein, schmelzend, saftvoll, süß, durch etwas leichte Säure gehoben und stark parfümirt. — Nach Ballet ist das Fleisch gelblichweiß, halbfein, halb-schmelzend, doch besitzt es eigentümliches vortreffliches Gewürz. — Auch Lucas bezeichnet den Geschmack als vortrefflich.

Kernhaus: wie oben gezeichnet, nur durch feine Körnchen im Umkreise angedeutet, die Achse ist etwas hohl.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im November und Dezember, ist eine Frucht I. Ranges und nach der Abbildung auch äußerlich sehr schön. Es muß indessen noch erprobt werden, ob sie in Deutschland unter den gewöhnlichen Verhältnissen eben so gut wird und ob der Baum tragbar ist, wie Beides nach einigen schon vor mehreren Jahren von mir auf einen Hochstamm aufgesetzten Probezweigen, die jedoch bis jetzt nur wenige und unvollkommene Früchte brachten, auf freiem Stande wenigstens, nicht der Fall zu sein scheint.

Eigenschaften des Baumes: Das Wachstum desselben wird als ziemlich lebhaft bezeichnet, doch soll auch in Belgien die Fruchtbarkeit nur mittelmäßig sein. Er liefert nach Biv. auf Wildling und Quitten schöne Pyramiden, doch wird dem ersteren für die meisten Gärten der Vorzug gegeben. Wie Ballet bemerkt, ist die Sorte auf Quitten nicht lebensfähig, doch bezeichnet er sie sonst als fruchtbar in allen Formen, nur wolle der Baum nicht zu trocken stehen. — Die Blätter, wie ich die Sorte von Papeteu besitze, sind (wie sie Bivort fast ebenso beschreibt) etwas breit lanzettförmig, meist klein, $\frac{1}{4}$ “ breit, $2\frac{1}{2}$ “ lang, größtentheils am Blattsäume etwas wellig, fein, etwas leicht gefügt, schifförmig und nach vorne sichelförmig, nicht lang gestielt. — Blüthenknospen kegelförmig, fast stehendspitz, dunkelbraun mit berstigen Deckblättern. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, sehr fein gelblich punktiert. (Biv. beschreibt sie als haselnußfarben, fein rötlich punktiert.)



Grüne Herbstmuscateller. Oberbied. * †. Nov. u. Dez.

Heimath und Verbreitung: Diese sehr achtbare Frucht, deren Baum durch reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, erhielt ich von der Societät zu Prag, und kann in pomologischen Werken nichts ihr Gleiches finden, weiß auch nichts über ihre Herkunft. Vielleicht ist es eine böhmische Frucht. Die Sorte verdient es sehr, erhalten und verbreitet zu werden.

Literatur und Synonyme: Findet sich nirgends beschrieben, und ihrer nur erst gedacht in meiner „Anleitung“ S. 382. Grüne Muscateller ist Synonym der Cassiolette, nach Dochnahls Führer auch der Sommer-Robine, und Dittrich hat I, S. 613 eine Herbst-Muscateller, die auch die obige nicht sein kann, da sie sich nur 14 Tage halten soll. Beide sind mit obiger nicht zu verwechseln.

Gestalt: $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ “ hoch, stark 2“ breit, neigt zur umgekehrten Eiform, oder steht zwischen dieser Form und abgestumpft konisch. Der Bauch sitzt etwas mehr, oft ziemlich stark nach dem Kelche hin, um den

die Frucht sich so zurundet, daß sie nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie nur schwache Einbiegungen und kurze dicke, etwas abgestumpfte Spitze.

Keilch: offen, fein und lang gespitzt, (in andern Jahren fand ich ihn jedoch auch kürzer gespitzt und steif, gerade in die Höhe stehend) sitzt ganz flach auf, mit einigen ganz feinen Falten umgeben, doch ist der Bauch der Frucht fast immer schön gerundet.

Stiel: holzig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, in kleiner Höhlung, häufig etwas unterhalb der sich neben ihm noch etwas erhebenden Spitze.

Schale: ziemlich glatt, wenig glänzend, vom Baume matt hellgrasgrün, in der Reife grüngelb und zuletzt hellgelb. Die Sonnenseite hat nur einen Anflug oder leichte undeutliche matte Streifen einer bräunlichen Röthe, die allermeist unbedeutend ist, oder nur in feinen rothen Fleckchen um die Punkte besteht. Letztere sind sehr zahlreich, nach der Schattenseite fein und nicht ins Auge fallend. Kossanflüge sind gering; Geruch fehlt.

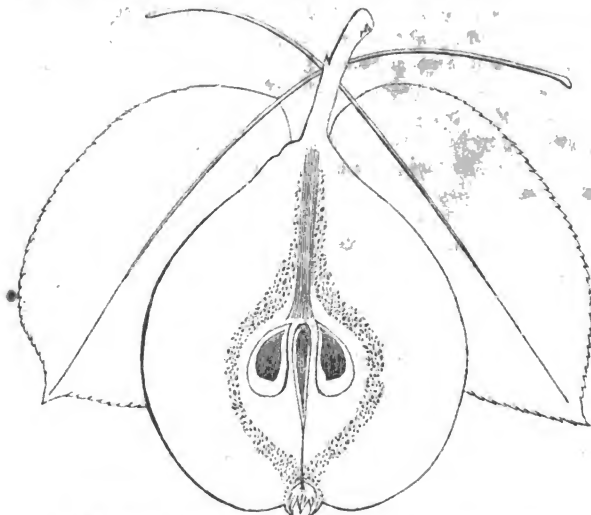
Das **Fleisch** ist matt gelblichweiß, fein, ums Kernhaus nur wenig körnig, in voller Reife im Dezember halbschmelzend, mäßig, doch hinreichend saftreich, von reinem Zuckergeschmack, der in meiner Gegend nur in recht warmen Jahren einen Anflug von Muskatellergewürz verräth.

Kernhaus: fast geschlossen, mit nur ganz kurzer hohler Achse; Kammern mäßig geräumig, Kerne ziemlich zahlreich, oft unvollkommen, lang und spitz eiförmig, oben mit einem Knöpfchen. Keilchröhre kurz und gerundet.

Reife und Nutzung: Ist im Dezember auch für die Tafel ganz angenehm, für die Küche schon früher brauchbar und liefert ein schmackhaftes Gericht. 1860, in einem nasskalten Jahre, wo ich Ende Oct. brach, welkten die Früchte mir selbst auf der Obstkammer nicht, (was ich in meiner Anleitung als Fehler für hiesige Gegend angab, doch hatte ich zu früh gebrochen) und hielten sich bis nach Weihnachten.

Der Baum wächst gesund und ist früh und sehr reichlich tragbar. Sommertriebe mäßig stark, etwas stufig, oft etwas gebogen, lebergelb, nach oben mit Wolle besetzt, fast nicht punktiert. Blatt etwas schmal- und langelliptisch, etwas rinnenförmig, mit der Spitze stark nach unten rückwärts gebogen, glänzend, nur gerändelt. Austerblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen von ziemlich gleicher Gestalt oder noch öfter lanzettlich, noch stärker rinnenförmig. Augen dick und stark, bauchig, stumpfspitz, ziemlich abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden nicht stark gerippten Trägern.

Oberdieck.



Duffarts Bergamotte. Vivort (Duffart). **. Nov. — Jan.

Heimath und Vorkommen: Der Gärtner Duffart gewann sie 1830 aus Samen und Bouvier reichte sie, indem er ihr den Namen des Erziehers gab, den Bergamotten an. Ich bekam die Pfropfreiser von Ab. Papeleu in Wetteren.

Literatur und Synonyme: Vivort's Alb. II, S. 167, auch Annal. der Pem. S. 39: Bergamotte Duffart. Im Alb. ist sie rein bergamottförmig, über 3" breit und 2 $\frac{3}{4}$ " hoch abgebildet, während sie in den Annal. kleiner, mehr kreiselförmig und höher als breit erscheint. — Liron d'Airoles Descript. I, S. 24 Taf. 7, Fig. 6 hat sie sogar von Apfelsform (d. h. plattrund) gezeichnet. — Lougard S. 45 nur kurz, nach Viv. Alb. — Dochnahl S. 81 bezgl.

Gestalt: kreiselförmig, oft etwas oval (letzteres die kleineren schwächeren Exemplare), um den Kelch bald stark, bald wenig abgeflacht, in letzterem Falle nicht gut aufstehend, nach dem Stiele zu kurz- und spitzkegelförmig, so muß ich die Gestalt der von mir auf Hochstamm erzeugenen Früchte bezeichnen und zweifle nicht, daß trotz dieser verschiedenen Form, auf welche Vivort selbst hinweist, meine Frucht richtig ist, da sie sonst in Allem mit Vivort's Beschreibung

stimmt. Kleinere Früchte waren 2" breit, 2 $\frac{1}{2}$ " hoch, größere 2 $\frac{1}{4}$ " breit, 2 $\frac{1}{2}$ " hoch. — Vivort beschreibt die Frucht in den Annal. als mittelgroß, bergamottförmig oder etwas kirsselförmig, während er sie im Alb. mehr einer Dorchantsbirne als einer Bergamotte ähnlich bezeichnete.

Kelch: ziemlich großblättrig, außen gelbgrün, innen braungelb, aufrechtstehend, offen, in einer kleinen und engen, unregelmäßigen, mit Beulen besetzten Einsenkung, zum Theil ziemlich flach stehend. Diese Beulen erheben sich theilweise über die Wölbung und den Bauch hin und machen die Abrundung ungleich.

Stiel: $\frac{1}{2}$ —1" lang, am Ende braun, nach der Frucht zu grünlich gelb oder grün, zuweilen mit Wärtchen besetzt, mehr holzig als fleischig, sitzt oben auf der Spitze der Frucht ohne Absatz, theilweise durch einen sich anlehnenden Höcker etwas zur Seite gedrückt. ●

Schale: etwas stark, grünlich citronengelb mit feinen grünlichen und bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite etwas matter erdarter Rötthe, in Punkten und Fleckchen bestehend, und mit etwas Roststreifen und dünnem Roste nach dem Stiele zu.

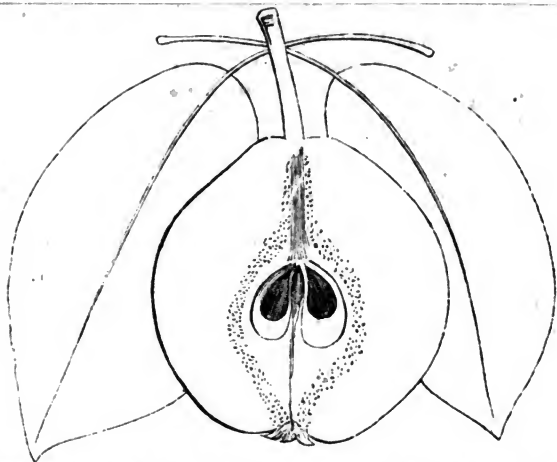
Fleisch: gelblich weiß, fein, saftreich, schmelzend, wenig-gewürzigt, sehr angenehm und erhaben. — Ebenso schildert es Vivort, nämlich als schmelzend, saftreich, wenig, schwach säuerlich gezuckert, und mit angenehmem Gewürz, was nicht bergamottähnlich sei.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern muschelförmig, mit vollkommenen schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Vivort gibt die Reife für November bis Januar, in den Annal. bis Februar an; meine Früchte reiften von Mitte bis Ende Dezember und waren gleich gut, und zwar verhielten sie sich so in dem Jahre 1860, in welchem so viele anderen Birnen nicht wohl zu brauchen waren. Die Anpflanzung dieser Sorte ist also zu empfehlen; auch Vivort nennt die Frucht im Album excellent.

Eigenschaften des Baumes: mein Probezweig ist schwachwüchsig, doch beweist er sich tragbar. Nach Vivort wächst der Baum sehr lebhaft, ist in allen Formen sehr fruchtbar, gedeiht auch auf Quitte. — Die Blätter sind bei kräftigem Wuche des Baumes meist elliptisch, an dem jetzt schwach vegetirenden Zweige sind sie meist länglich-oval, 1 $\frac{1}{2}$ " breit, 2 $\frac{3}{4}$ " lang, glatt, fein und stumpf gesägt, oft verloren gesägt, etwas wellenförmig, sonst flach, nur die Spitze etwas nach unten gebogen. Mittelnerf sehr hervortretend, wie dies auch Vivort im Album bemerkt. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, kurzgespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige nach Vivort grünlich grau, oben schwach bräunlich, vielfach schnurzigweiß punktiert.

No. 319. Die Winter-Ambrette. Diel I, 1. (2) 3.; Luc. VI, 1 a (b); Jah n III, 3.



Die Winter-Ambrette. Diel (Merlet). *†. Ende Nov., oft Jan. u. Febr.

Heimath und Vorkommen: sie war schon den älteren Pomologen, Merlet, Quintinye und Duhamel bekannt, doch wurde sie häufig mit der Jagdbirne und dem Winterdorn verwechselt.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 3 beschrieb sie als Wahre Winter-Ambrette, Ambrette d'hiver. Er nannte sie deshalb die Wahre, weil es ihm schwer hielt, sie ächt zu bekommen. Merlet nannte sie Ambrette, Poire d'Ambre ou la Reine, Ambre gris, auch Besi de Quessoy, welche ihr zwar ähnlich, aber doch wieder verschieden ist. Quintinye I, p. 233 hat als Synon. Trompe Valet, Knop tab. V zählt sie als Ambrette d'hiver, Ambrette grise, Ambre gris, Belle Gabriele (?) Trompo Valet auf, Rayer, Pom. franc. S. 229 tab. 47, gibt noch Trompe coquin hinzu. Wegen der von Einigen beobachteten dornenartigen Fruchtspice des Baumes heißt sie auch Ambrette epinause, Ambrette mit Dornen, und sonst noch Amberbirne, in Thüringen angeblich auch Wintermuscateiler (Dachnahl II, S. 85). — Die Frucht des L. D. G. V, S. 310 erscheint fraglich, Diel hält sie für die des Winterdorn, Epina d'hiver. — Vgl. noch Dubamel III, S. 53 tab. 31 (er hat sie fast kugelförmig, aber ganz mit der ihr eigenthümlichen Blattform abgebildet); Fougard S. 44 und 66 (schildert sie kurz als mittelgroß, Fleisch grünlich, fein, schmelzend, erhaben süß, II. Dual., Nov.-Febr., Baum dornig, wenig fruchtbar, auf Quitte besser). Decaisne, Pfl. 37 (bildete sie bauchiger, fast 3" breit und etwas über 2 1/2" hoch ab, wie sie wohl nur am Spaliere wird); Dittr. I. S. 370; Christ's Hwb. S. 149; Oberd. S. 263; Luc. S. 213; Liegel in Monatschr. II, 177. — Im Cat. Lond. von 1842 ist sie als des ferneren Anbaus im Societätsgarten nicht würdig bezeichnet.

Gestalt: rundlich, mehrentheils nach dem Stiele zu mehr abnehmend, als nach dem Kelche hin, doch immer mittelbauchig, meist klein,

nach Diel $2\frac{3}{8}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch, nach seinem syst. Verzeichn. S. 71 von 1818 jedoch nur etwas größer als eine Welsche Nuß, oft so breit wie hoch, selten etwas höher als breit.

Kelch: klein und hartschalig, oder blättrig und sternförmig, flach oder leicht stehend ohne Beulen, doch meist mit etwas Erhabenheiten über den Bauch hin, die die Rundung ungleich machen.

Stiel: stark, bis $1\frac{1}{4}$ " lang, etwas vertieft in Beulen, oder auch sich ohne Absatz in die Frucht verlierend.

Schale: fein rauh, hellgrün, später grünlichgelb, oft gänzlich graubraunlich berostet und punktiert.

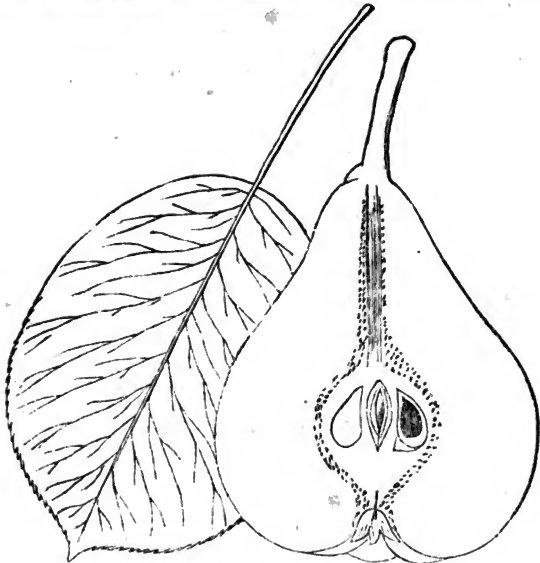
Fleisch: angeblich geruchvoll (mit dem Parfüm der *Centaurea moschata*, welche in Frankreich *Ambrette* heißt — nach Anderen wird die Frucht ihrer ambragrauen Farbe wegen *Ambrette* genannt,) grünlichweiß, nach Diel überfließend butterhaft, von äußerst angenehmem erhabenen zuckerartigen Geschmack — nach Decaisne fest oder halbschmelzend, von einem der St. Germain ähnlichen, sehr angenehmen süß säuerlichen Geschmack. — An Früchten, die ich 1860 und 1861 aus Herrnhäusen, und 1860 selbst aus Angers in Frankreich hatte, war es halbschmelzend und schwach gewürzt süß. Doch mag die geringe Güte an dem Jahrgange oder an zu früher Abnahme gelegen haben. Schon Duhamel sagt, daß die Frucht ihre Vortrefflichkeit nur in guten Jahren und in anständigem Boden erlange. Auch wurde sie, wie ich aus einer Zeichnung mit Bemerkungen von Hrn. von Flotow sehe, in dessen Garten größer als oben gezeichnet, auch erhaben und butterhaft.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, vollachsig oder hohlachsig, Kammern groß, mit oft tauben, oder wenigen, aber großen, am Kopfe ziemlich abgerundeten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Ende Nov., oft erst im Jan. und Febr., will aber lange hängen, sonst welkt sie stark. Ist zwar unter Umständen eine gute Tafelfrucht, doch für kältere Lagen wohl ohne Werth und um so weniger zu empfehlen, da sie nach Diel, der ihr Anfangs zu viel Lob gespendet hat, an einer süblichen Wand gerne aufspringt, auf Hochstamm, worauf sie am besten werden soll, in der Regel aber nur $\frac{2}{3}$ der oben gezeichneten Größe erlangt.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst sehr lebhaft, will warmen tiefgehenden Boden, ist nach Decaisne auch fruchtbar. Die ihm ursprünglich eigenen und von Duhamel erwähnten Dornen hat er nach Decaisne wie viele anderen Arten durch das Pflöpfen abgelegt. Die Blätter sind oval mit auslaufender Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ bis 3" lang, nach dem Stiele zu oft stark verschmälert, oft auch elliptisch und einzeln selbst lanzettförmig, unterhalb und oft auch oberhalb etwas wollig, meist ganzrandig, etwas steif und lederartig, schwach schifförmig und sichelförmig, stark geadert. Die Blätter des Sommerzweigs sind nach Diel herzförmig, was ich nicht finde, sondern eiförmig, mehr oder weniger lang zugespitzt, wie sie auch Decaisne schildert. — **Blüthenknospen** kurzkegelförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun. — **Sommerzweige** grünlichgrau, auf der Sonnenseite mehr graubraun (*gris de lin*, Duhamel), nach oben hin rothbraun, grauweiß oder gelblich punktiert.

J.



Die Bolarmud. Diel (von Hartwich). K. (selten *) Dez.

Heimath und Vorkommen: Wie ihr Name es anzeigt, ist sie wahrscheinlich türkischer Abstammung und kam von Hrn. v. Hartwich aus Nikita an Diel. Die Frucht verlangt jedenfalls zu ihrer Ausbildung ein wärmeres Klima, als wir ihr bieten können, und wird wenigstens auf freiem Stande in hiesiger Gegend nicht gut, weshalb deren Anpflanzung nur unter besseren und günstigeren Verhältnissen zu empfehlen ist.

Literatur und Synonyme: Diel schilderte sie kurz im system. Verzeichn. Fortsetzung II, S. 97 Nr. 372 als eine ansehnlich große dickbauchig-kreiselförmige Wintertafelbirne. — Dittr. I, S. 735 nahm Diels Beschreibung unverändert auf. — Oberdieck S. 281 äußert sich sehr wenig mit ihr zufrieden und erzog nur ungenießbare Früchte. — Dagegen lebt sie Liegel in Monatschrift II, S. 14 wie unten folgt.

Gestalt: kreiselförmig, am Kelche stark abgeflacht, nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmig, mit meist wenig abgestumpfter Spitze endigend.

Die von Diel angegebene Größe, 2½" breit, 3" hoch, mag sie wohl selten erlangen, auf freiem Standbaume wurde sie bei mir nicht größer als oben gezeichnet.

Kelch: groß und langblättrig, doch oft unregelmäßig und unvollständig, in meist ziemlich tiefer Einsenkung, mit starken auf der Frucht sich noch fortsetzenden Rippen umgeben.

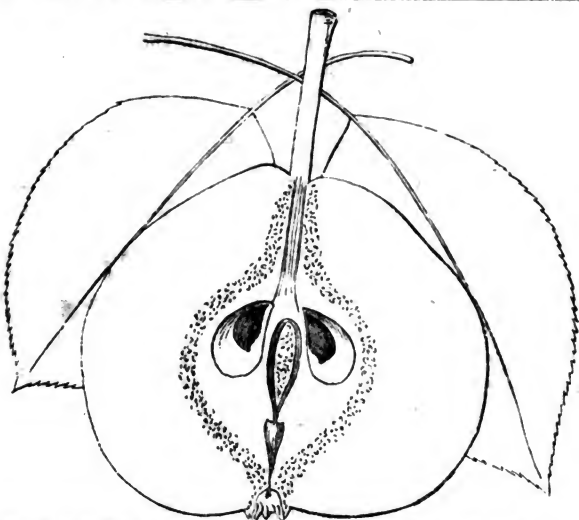
Stiel: stark, oft kurz, obenauf, häufig neben einem Höcker, oder sich auch ohne Absatz in das Fleisch verlierend.

Schale: glatt, doch vielfach durch Beulen uneben, blaß-citrongelb, hie und da noch mit Grün, besonders in Vertiefungen, an welchen Stellen unter der Schale steinige Concretionen abgelagert sind; ohne deutliche Punkte, an der Sonnenseite aber hie und da schwach, etwas flammig geröthet.

Fleisch: weiß (nach Diel saftreich, oft überfließend, butterhaft, von zimmtartigem Zuckergeschmack, in schlechten Jahren nur halbschmelzend), blieb in Reiningen gewöhnlich nur rübenartig, auch in den warmen Sommern 1857 und 1858 wurde es nicht schmelzend, sondern war fest, speckartig-markicht, brüchig, zwar von einem süßen, auch angenehmen, gewürzten Geschmack, doch nur zu einem kleinen Theile brauchbar, weil es ums Kernhaus herum zu saftlos, pelzig und überdies mit steinigen Zusammenballungen durchwachsen war. — Auch bei Oberdiedl blieben die Früchte zu klein, steinig und holzig und hält derselbe die Sorte ebenfalls nicht für das deutsche Klima geeignet. — Nur Liegel sagt, daß die Frucht bei ihm, selbst auf Hochstamm in gedeckter Lage völlig schmelzend und sehr gut werde, auch der Baum fleißig trage und empfiehlt deshalb den Anbau, da die Frucht auf Zwergbäumen wohl noch größer und köstlicher werde.

Reife und Nutzung: die Birne reift im Dezember, hält sich aber nicht durch Januar, sondern wird nach und nach innen braun, trocken und zuletzt langsam faul, wenigstens wie ich sie hier erzogen. Sie ist hiernach nur für den Sortensammler geeignet oder nur in günstiger Lage und leichtem warmen Boden mag sie gebaut werden, wenn man bei der großen Menge sich ungleich besser lohnender Früchte noch zu ihr Lust hat.

Eigenschaften des Baumes: sein Wachsthum ist sehr kräftig, und er hat in der Vegetation Ähnlichkeit mit dem des Kleinen Kapenkopfs, auch brachten die Probezweige oft Früchte. — Die Blätter sind groß, oval, nebenbei auch oft elliptisch, mit halbaufgesetzter, oft ganz kurzer, aber scharfer Spitze, 2" breit, 2¾" lang, glatt, meist nur an der vorderen Hälfte deutlich und ziemlich scharf gesägt, etwas schifförmig und sichelförmig, dunkelgrün, glänzend und reich geadert. — Blütenknospen rundlich, kurzgespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige dick und kurz, nach oben verdickt und stufsig, graubraun, auf der Sonnenseite röthlich braun, schmutzigweiß punktiert. — Das Fruchtholz hat hier und da Dornen. J.



Die Broom Park. Baltet (Thompson, Knight). **. Dez., bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: Diese neue Birne ist ein Sämling Knights. Sie hat sich aber stark in Amerika verbreitet und wird dort hoch geschätzt, weshalb auch manche Obstverzeichnisse sie für eine amerikanische Sorte ausgeben. Den Namen weiß ich nicht zu deuten.

Literatur und Synonyme: Downing, der mehrfach citirt wird, hat sie S. 428 nur kurz nach Thompson beschrieben als mittelgroß, rundlich, braun, Fleisch weiß, saftig, schmelzend, gewürzhaft, delicat, von Melonen- oder Ananasgeschmack, Dez.—Jan. — Nämlich ebenso Cat. Londin. v. 1842; auch Longard S. 68 und Viron, Table synon. S. 32. Auch die Verz. von Jamin, Bilvorde, Papeleu und Leroy wissen nicht mehr, stellen sie in den I. Rang. Viron schreibt Brum-Park, Leroy gibt als Synon. Shobdencourt hinzu. Am ausführlichsten beschreibt sie Baltet S. 35, nämlich als mittelgroß oder klein, zwiebel förmig, am Stiele edig abgesehritten, Schale dick, rußig-braun punkirt. Fleisch halbfest, halbbrüchig, bald fleckig werdend, von eigentümlichem, doch keinem Ananas-, Pfirschen- oder Melonengeschmack. — Ich erzog sie mehrfach aus Zweigen von Papeleu, sah auch die Birne aus Angers, welche oben gezeichnet ist, und gebe folgende Beschreibung nach dieser und meinen Früchten.

Gestalt: rundlich oder etwas kreiselförmig, um den Kelch stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurz- und stark stumpfspiz, öfters ist sie auch plattrund, ohne alle Stielspize (so waren meine Früchte); in beiden

Fällen sitzt der Bauch ziemlich in der Mitte. Die Frucht aus A. hatte ziemlich $2\frac{3}{4}$ " in der Breite und $2\frac{1}{4}$ " in der Höhe, meine waren etwa um $\frac{1}{6}$ kleiner.

Kelch: klein und kurzblättrig, graubraun, offen, in weiter, etwas seichter, schüsselförmiger Einsenkung. Von der Wölbung aus laufen ziemlich regelmäßig fünf rippenartige flache Beulen über den Bauch bis zum Stiele hin fort.

Stiel: grünbraun, später schwärzlich, holzig, 1" lang, ziemlich stark und steif, in einer flachen mit kleinen Höckern besetzten Vertiefung, wie eingedrückt, stehend.

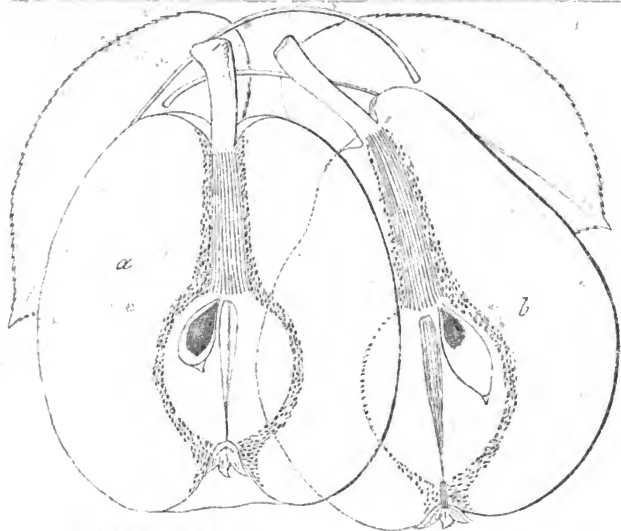
Schale: stark, hellgrün, später citronengelb, stark gelbbraun rosig punktiert, gefleckt und gestreift, ohne daß der Rost jedoch, welcher sich nur wenig rauh anfühlt, auf große Strecken hin zusammenhängt.

Fleisch: ziemlich stark gelblichweiß, halbfest, an der Frucht aus A. schmelzend, schwach weinig süß mit etwas rosen- oder himbeerartigem Parfüm, was Andere erdbeerartig (ananasartig) u. s. w. gefunden haben mögen. An meinen eignen Früchten war das Fleisch rauschend, schwach gewürzt süß, ohne mir auffälliges besonderes Parfüm.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, hohlachsig (über der hohlen Achse fand sich ein mit der Kelchhöhle zusammenhängender kleiner leerer Raum.) Kammern groß, breit muschelförmig, Kerne schwarzbraun mit noch etwas weißlicher Spitze und einem kleinen Höcker, zum Theil auch taub.

Reife und Nutzung: Die Birne aus Angers reifte im Dez. und es geben auch alle Verzeichnisse die Reife vom Dez. bis Jan. an. Die hier in den warmen Sommern 1857—59 erzeugten Früchte zeitigten jedoch schon früher, Ende Oct. und im Nov., aber es kann durch die Trockenheit des Bodens eine Art Rothreife herbeigeführt worden sein. Uebrigens war eine Frucht aus Herrnhausen 1860 auch schon Ende Oct. reif, jedoch bin ich hinsichtlich dieser, weil sie nur wenig berostet und nach dem Stiele zu spitzkegelförmig gebaut war, noch etwas in Zweifel, und es muß deshalb die, unter günstigen Verhältnissen auch bei uns gewiß recht gut werdende Birne hinsichtlich ihrer Reifezeit noch weiter beobachtet werden. Sie hat Aehnlichkeit in ihrer rippigen Form und in der Färbung mit Fortunée, doch ist diese stärker berostet und nach dem Stiele zu länger zugespitzt. — Aehnlich, doch kleiner ist auch Knight's Monarch, doch noch genauer zu vergleichen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir mittelstark, mit abstehenden und unregelmäßigen Zweigen, hat an seinem jungen Holze Dornen. Die Fruchtbarkeit scheint mittelmäßig zu sein. Auf Quitten treibt er nach Baltet stark und blüht voll, setzt aber selten an und er empfindt deshalb den Hochstamm für sandigen leichten Boden. — Die Blätter sind elliptisch, zum Theil auch lauzettförmig und oval, an den Sommerzweigen auch eiförmig, die Mehrzahl hat aber den keilförmigen Ansatze am Stiele. Sie sind länger oder kürzer zugespitzt, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, verschieden lang, bis zu 3", nur in der Jugend unterhalb etwas verloren wollig, sonst glatt, meist verloren und fein (schwächer als auf dem Holzschnitte oben), und nur nach der Spitze hin etwas stärker gesägt, etwas wellenförmig und schwach schiffelförmig, dunkelgrün und glänzend. Stiel verschieden lang. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnen-seite violettbraun, fein gelblich punktiert.



Colmar Flotow. v. Flotow (Oberdieck). ** Dez., Jan.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne erhielt Herr Superintendent Oberdieck, damals zu Nienburg an der Weser, von van Mons ohne Namen und hatte die Güte, ihr 1852 den Namen v. Flotow Butterbirne zu geben. (Vgl. Oberdieck Anleit. z. Kenntn. des besten Obstes für das nördliche Deutschland S. 590.) Sie dürfte aber, wenigstens nach den von mir erbauten Früchten wohl mehr zu den Colmars gehören, wie ich schon früher bemerkt und sie unter diesem Namen empfohlen und versendet habe.

Literatur und Synonyme: Ich habe sie noch in keinem andern Werke gefunden. Die Frucht hat die größte Ähnlichkeit mit der von Dief N. R. D. V, S. 151 beschriebenen Neuen späten Winter-Dechantsbirn, Nouvelle Pentecôte, welche ich aber leider nicht lange genug habe beobachten können, um die völlige Identität zu constatiren, da mir das Pstropfweiss, nachdem es einige Male getragen, einging. Vgl. Oberdieck a. a. O. S. 328. Wenigstens gehören beide zu einer Familie.

Gestalt: Die Frucht tritt sehr oft in zweierlei verschiedenen Gestalten auf, wie sie vorstehend abgebildet sind. Der mit a bezeichnete Abriß stammt von der Frucht einer Randblüthe und die Mehrheit der

Früchte hat in der Regel diese Form, während der mit b bezeichnete die Gestalt der von der mittleren Blüthe des Straußes stammenden Früchte darstellt. Zwischen diesen Formen fehlen allerdings auch die Uebergänge nicht. Beide Zeichnungen sind aus der Ernte des sehr reichen Jahres 1860 entnommen. Im Jahr 1861 kam die Form b sehr oft und noch bedeutend länger und spitziger vor.

Kelch: ist fein gespalten, gelblich oder bräunlich, hart und fein zugespitzt, offen, zuweilen auch vertrocknet und etwas schwärzlich und abgefallen. Er steht bei a in einer starken Vertiefung, bei b aber ist dieselbe sehr flach.

Stiel: braun, mit helleren Punkten, auch knospig, in einer meistens braunrostigen Vertiefung ohne Falten.

Schale: fein, glatt, wenig geschmeidig, von Farbe blaß- oder mattgelb, zuweilen selbst etwas grünlich-weiß, auf der Sonnenseite nur wenig dunkler, mit vielen ziemlich feinen hellbraunen Punkten und einigen dergleichen Rostfiguren und Flecken, letztere namentlich am Stiel und am Kelch, die auch zuweilen etwas goldartig sich färben.

Kernhaus: mit ziemlich starken Steinchen umgeben, fast ovalrund; Achse hohl; Fächer verhältnißmäßig groß, schwarz, aber meist nur zum Theil ausgebildet.

Fleisch: gelblich weiß, ganz fein, schmelzend, nur um das Kernhaus herum, und wo Beschädigungen stattgefunden, etwas steinig, von sehr angenehmem, süßen, gewürzigen, ganz colmarähnlichen Geschmack.

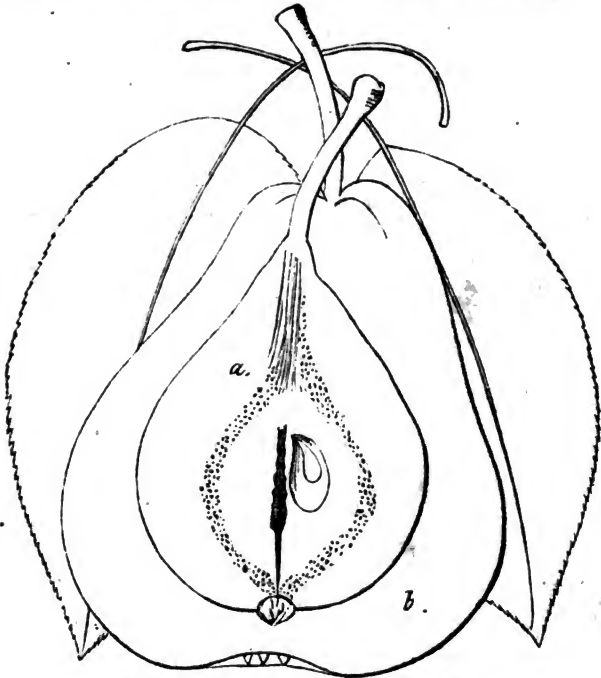
Reife und Nutzung: Die Frucht muß so lange als möglich am Baume bleiben und reift dann auf dem Lager. Die wahre Reife der Frucht tritt erst gegen Ende Dezember ein und ist dieselbe in guten Jahren wohl als Tafelobst in den ersten Rang zu setzen. Sie ist aber auch in etwas unreifem Zustande sehr gut in der Wirthschaft zu brauchen.

Eigenschaften des Baumes und der Sorte: Die Sorte wächst sehr gut; der Baum breitet sich stark aus, hat bei mir durch den Winter nie bedeutend gelitten und ist außerordentlich tragbar. Nur im J. 1867 scheinen die Früchte nicht die gehörige Baumreife erlangt zu haben.

v. Floto w.

Die Blätter einiger jugendlichen Bäumchen, die ich aus von Oberdieck empfangenen Zweigen erzogen habe, sind von mir ihrer Größe und Gestalt nach oben neben die Frucht gezeichnet, sie sind oval, regelmäßig meist feingefägt, glatt, am Sommerzweige sind sie schmaler. — Sommerzweige grünlich-gelbbraun, a. d. S. S. geröthet, mit feinen gelblichen oder größeren schmutzig-weißen Punkten. Die Blätter der Reuen Winterdechantsbirne haben mit denen der vorliegenden Aehnlichkeit, sind aber am Stiele meist schwach herzförmig ausgeschnitten.

Jahn.



Leopold I. Bivort (van Mons). *. Dez., Jan.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus dem von Herrn Bivort angekauften Nachlasse des Herrn van Mons und trug zu Geest-St.-Remy zuerst 1848. Ist benannt nach dem Könige der Belgier. Mein Reis erhielt ich von Herrn de Jonghe zu Brüssel, und darf nach Bivort's Beschreibung glauben, die Sorte ächt zu besitzen, die jedoch in meiner Gegend dem Lobe, welches Bivort ihr beilegt, nicht entsprach. Sie trug mir an gesunder Pyramide in dem warmen Jahre 1859, wo die Früchte im Winde schon in der Hälfte Oct. abfielen und ganz welkten und in dem kalten und feuchten Jahre 1860, wo ich 4. Nov. brach

und die Früchte zwar fast schmelzend wurden, aber fade blieben und sehr körnig waren. Der Umriß von Bivorts Abbildung einer Frucht von Pyramide ist oben sub b. beigelegt.

Literatur und Synonyme: *Annales* VI, S. 1 unter obigem Namen; Bivorts *Album* III, S. 39.

Gestalt: Bivort bezeichnet sie als *assez gros, turbiné pyriforme, legerement bosselé*. Daß Früchte bei größerer Kleinheit am Stiel die Abstumpfung verlieren, ist mir schon öfter vorgekommen, und kann auch die Form meiner hier erzeugten Früchte von 2" Breite und $2\frac{2}{3}$ " Höhe noch als zwischen Kreiselform und Birnform stehend bezeichnet werden, während Bivorts Abbildung mehr der abgestumpften Kegelform sich nähert. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den meine Früchte sich fast eiförmig zurunden und nach dem Stiele fast ohne Einbiegung eine halb in den Stiel auslaufende Spitze machten.

Kelch: hartschalig, mit etwas starken Auschnitten in die Höhe stehend, sah bei mir fast ganz eben an, während Bivort ihn etwas vertieft angibt.

Stiel: $1\frac{1}{4}$ " lang, nur wenig gekrümmt, wie Bivort ihn bezeichnet, stark, ohne fleischig zu sein. In der Abbildung Bivorts sitzt er in kleiner, durch einige Beulen gebildeter Höhle, doch sagt Bivort, daß er oft auch eben aufsitze.

Schale: ziemlich fein, glatt, fast rostfrei, vom Baume hellgrün, in Reife grünlich gelb, ohne alle Rötche. Rost fand sich in Figuren oder kleinen Flecken hauptsächlich nur um den Kelch. Punkte bei mir zahlreich aber fein, nicht sehr in die Augen fallend, während Bivort sie ziemlich stark und als kleine Rostflecken abbildet. Geruch fehlte.

Das Fleisch ist nach Bivort gelblich weiß, fein, ganz schmelzend, gezuckert und *fortoment parfumée*. Bei mir war es fein, saftreich, ums Kernhaus weiß, mit ziemlich starkem Kranze von Steinchen ums Kernhaus, nach der Schale hin grünlich gelb, schmalzartig, fast schmierig, von gezuckertem, schwach weinartigen und etwas zimmartigen Geschmade.*

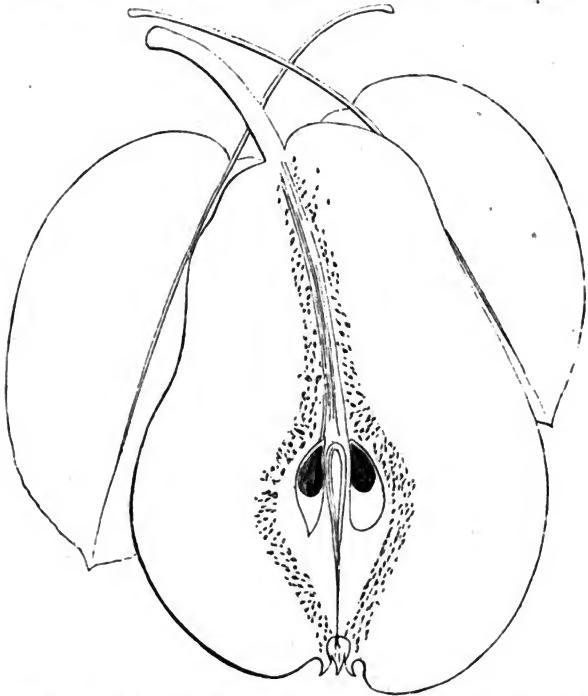
Kernhaus: geschlossen, mit feiner hohler Achse. Kammern theils unvollkommen ausgebildet, die gut ausgebildeten ziemlich geräumig. Kerne lang, mit der Spitze etwas gekrümmt, fast sämmtlich unvollkommen.

Reife und Nutzung: reift nach Bivort Mitte Dezember und hält sich bis Mitte Januar. Bei mir mürbeten 1860 die Früchte erst Mitte Januar. Gehört für wärmere Gegenden, oder verlangt das Spalier.

Der Baum wächst, wie auch Bivort bemerkt, pyramidal, aber etwas schwach und setzt die Zweige in spitzen Winkeln an. Semmertriebe kurz, etwas stark, ledergelb, ziemlich zahlreich punkirt. Blatt mittelgroß, etwas rinnenförmig, langelliptisch, oft fast lanzettlich, sehr fein gesägt gezahnt. Blatt der Fruchtaugen fast langoval, oft mehr etwas elliptisch mit kurzer aufgesetzter Spitze, fein, etwas stumpf gesägt. Aftersblätter fadenförmig. Augen stark, abstechend, spitz, sitzen auf mächtig starken Trägern.

Oberdieß.

* Eine Frucht, die ich aus Ramur mitnahm, war Ende Nov. reif, butterhaft, von gewürzreichem Zuckergeschmade. Jahr.



Die Winter-Apothekerbirne. Diel (Merl., Quint., Düb.). † K. Dez., Jan. u. länger.

Heimath und Vorkommen: Sie war schon den Römern als *Crustumium* und *Volemum* bekannt und der französische Name *Bonchretien* läßt sich als ein verkümmertes *Bonum Crustumium* betrachten. Nach Einigen kam sie durch den heiligen Martin aus Ungarn nach Tours; nach Andern hätte sie Franz von Paula, genannt le bon Chretien, aus Calabrien in Frankreich eingeführt. — Quintinye hielt sie hoch und sie wurde überhaupt früher in Frankreich auch zum rohen Genuße noch werthgeschätzt. Jetzt ist sie durch neuere schmelzende Birnen verdrängt und zu den Kochbirnen verwiesen. — In Deutschland hat man sie noch auf den Versammlungen in Raumburg und Gotha als späte Winterkochbirne empfohlen, doch verlangt sie viel Wärme und guten Stand und wird selbst in Frankreich und Belgien nur am Spaliere vollkommen, weshalb man sich bei uns vergeblich, wenigstens mit deren hochstämmiger Anpflanzung bemühen wird, zu Terebinth ganz pflanzen sollte und nicht die Dinkelbirne

Literatur und Synonyme: Die II, S. 169. Die Winter-Apothekerbirne. Winterchristenbirne. Gute Winterchristenbirne. Le bon Chretien d'hiver. Er weist nach, daß Quinlinne im Lobe zu weit ging, und bemerkt, „weiter nördlich bleibt sie hinter manchen Pfundbirnen zurück, da sie oft sehr welft.“ — Duhamel III, S. 71 Tab. 45 (die Abbildung ist ähnlich obigem Hofschnitte, die Frucht nur größer), „Fleisch fein und zart, doch brüchig, gezudert, etwas parfümirt, weinartig; wenn der Baum schwächtet schlecht und wenig haltbar.“ Die Nachfolger bezeichnen sie als II. oder III. Ranges, als Kochbirne I. Ranges. Vallet S. 41 will sie nur ans Spalier anstatt der Pfirsche in große Gärten. (Die Bonchret. d'Auch ist nach ihm gleich mit B. de Vernois und Turc, größer, quittenförmig, auf freiem Stande eher gut werdend. Auch nach Decaisne ist die d'Auch eine selbstständige große Frucht.) — Abbildungen geben noch Zinf Taf. X, Nr. 92; Pom. francon. S. 286 Nr. 117 a.; F. D. G. III, S. 263 Taf. 13; Annal. de Pom. I, S. 4; Liron d'Airol. Descript. II, 60; und am schönsten Decaisne Lief. 25. — Vergl. ferner Christs Handwb. S. 167; Piegels Anleit. S. 131; Lucas S. 250; Derselbe in Monatschr. I, S. 358; Dittr. III, S. 202; Dochnahl II, S. 175; Tougarb S. 61; Liron d'Airol. Liste syn. S. 44. — Weitere Synonyme: Rübenbirne, Winter-Zuderbirne (Luc. und Mayer), Regelsbirne, Spätregelsbirne, Winter-Zuderadenbirne (Christ), Winter- oder Oster-Augsburger, Winter-Dunkredie, Graue Bergamotte, Kobbirne, Französische Birne, Winter-Königsbirne, Schmelzbirne, Pantradiusbirne (Meyger), Poire du Chretien, Gros Chretien en Anjou, Poire de Limousin, Gracioli, Saffran d'hiver, Poire d'Apothicaire, Sucré d'hiver, Angoisse (Mayer. Angoisse auch bei Tougarb, Leroy und im Lond. Cat.), Bonchr. du Constantinople (Decaisne), Bonchr. de Tours, Poire de St. Martin (Liron d'Airol.). — Woher sie in Deutschland Apothekerbirne heißt, findet sich nirgends. — Oft wird sie mit dem Catillac Bb. I, S. 525 verwechselt.

Gestalt: meist birnförmig, wie oben gezeichnet, doch oft bauchiger und beulig und oft auch schwächiger und kürzer nach dem Stiele zu.

Relch: lang- oder kurz- doch spitzblättrig, meist geschlossen, in tiefer, durch Venen oft unregelmäßiger Einsenkung.

Stiel: holzig, dünn, schwarzbraun, in ziemlich tiefer und weiter Höhle, oft neben einem Höcker sehr tief.

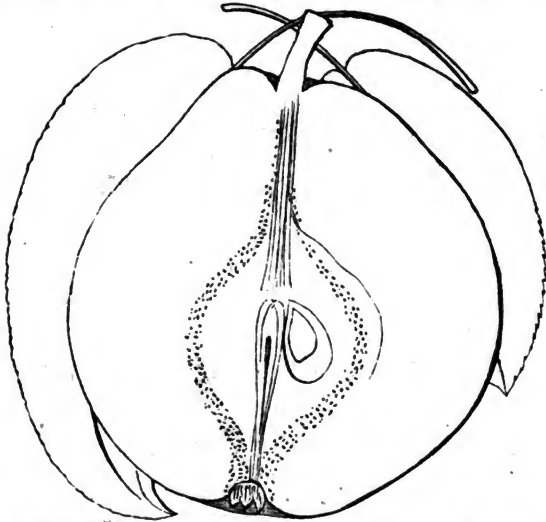
Schale: grün, später grüngelb oder gelb mit sehr feinen Punkten, an der Sonnenseite auch öfters sanfter carminfarbiger Röthe und mehr oder weniger feinern, bisweilen auch fast fühlbaren bräunlichen Roste.

Fleisch: schwach gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, abknackend, ziemlich saftig, rein und stark süß, ohne Herbigkeit, auch ohne Säure, doch auch ohne viel Gewürz.

Kernhaus: etwas hohlsackig, Fächer muschelförmig, länglich, schmal, mit kleinen, schwarzen, braunen, dicken, kurzgezspitzten, vollkommenen oder unvollkommenen Kernen mit schwachem Höckeransatz.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift vom Dez. bis Jan. an und hält sich oft bis Juni, wenn sie gut ausgezeitigt ist; außerdem bleibt sie grün und welft stark, weshalb schon Christ vorschlug, sie zwischen die Kartoffeln zu schichten.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut und ist sehr fruchtbar, will aber nahrhaften, leichten Boden und warmen Stand. Auf Quitten werden die Früchte größer, farbiger, feiner (Duhamel). — Blätter, wie ich dieselbe von Dr. Balling und von Baumann in Bollweiler und mit diesen seit 1860 auch von Lucas überein habe (des Letzteren frühere Sorte hat andere Vegetation), oval, oft etwas eirund und herzförmig, ziemlich groß, $1\frac{3}{4}$ —2" breit, $2\frac{1}{2}$ —3" lang, mit aufgesetzter kurzer Spitze, am Blattsaume und unterhalb meist etwas wollig, ganzrandig oder nur an der Spitze undeutlich gekerbt, am Sommerzweige auch deutlich gesägt, schwach schifförmig und mehr oder weniger wellenförmig, ziemlich dunkelgrün, nicht starkglänzend, reich geadert. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach oben hin geröhrt, mit ziemlich vielen starken gelblichen Punkten.



Die Franc Réal. Diel (Merlet, Quintin. u. Duhamel). ††. Dez. — März. L.

Heimath und Vorkommen: Eine alte, wenig bekannte, doch recht schätzenswerthe Kochbirne für den Winter, gefocht roth, süß und sehr schmackhaft. Eben so urtheilt Hogg über sie. Da die ersten Früchte von meinem von Diel bezogenen Reife mit Diels Beschreibung im 3. Hefte wenig stimmten, und die spätere Beschreibung, Hest 21, mir noch nicht bekannt war, bezog ich die Sorte nochmals von Burckardt und erhielt dieselbe Frucht, auch von Decaisne 1860 dieselbe leicht kenntliche Vegetation. Der Name weist auf spanischen Ursprung hin, und würde am besten durch Edle Königsbirne übersetzt.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 244. Späte Winter-Golbbirne, Franc Réal, Fin Or d'hiver; dann hat er nochmals XXI, S. 229 als Franc Réal zwar merklich abweichend, aber doch nach Allem, namentlich nach Citaten und Synonymen, jedenfalls nur dieselbe Frucht beschrieben. Die letztere Beschreibung ist, nach den Früchten, die ich bisher hatte, die richtigste. — Decaisne IV, Text Nr. 143 Franc Réal, mit sehr kenntlicher Abbildung, noch etwas größer und ein wenig höher gebaut, als obige Figur; Synonyme Franc Réal d'hiver; Fin Or d'hiver, Forêt d'hiver, Gros Micoet und Castellino mit?. — Etienne hat 2 Sorten Franc Réal, eine gris und eine d'oré, die nicht verschieden sein werden (siehe z. B. Messire Jean gris und d'oré); Merlet, S. 110 Syn. Gros Micoet und Fin Or d'hiver; Quintinye, S. 275 (1756) Franc Réal, Fin Or d'hiver. — Duhamel III, S. 49 ohne Abbildung, setzt Reife in den Nov. Pomon. Francoica III, Taf 111 Nr. 146, wo sie auch Kegelsbirne in unpassender Uebersetzung des Real (regalis) genannt ist. Der Niederlausitzer S. 37 nennt sie Kräuterbirne. Christ Wörterb. S. 179;

Hogg im Manual S. 221 und Lond. Cat. S. 138 Nr. 242 Franc Réal d'hiver und Gros Micet, wobei Franc Réal gros als Synonym der Angélique de Bordeaux gegeben, und als weiteres Syn. noch Cristalline hinzugefügt wird. Downing S. 436. — Die Sorte muß nicht verwechselt werden mit der schon gedachten Franc Réal gros und mehreren Sommerbirnen, die als Fin Or mit Beißäpfeln vorkommen, auch nicht mit Franc Réal d'été, welche unsere Runde Mundnetzbirne ist, die auch Gros Micet und Milan blanc d'été heißt, und welche auch ich von Urbanel als Franc Réal d'été erhielt.

Gestalt: veränderlich, meist rund-kreiselförmig (das Mittel haltend zwischen Eiform und Kreiselform), $2\frac{1}{2}$ bis zu 3" und selbst $3\frac{1}{4}$ " breit und hoch, oft auch höher als breit. Bauch ziemlich in die Mitte, um den Kelch bald flachrund gewölbt, bald abnehmend und noch stark abgestumpft. Nach dem Stiele nimmt sie schnell ab und endigt mit stumpfer Spitze. Sie ist in ihrer Form einer Döls Butterbirne oft fast ähnlich.

Kelch: kurzgespitzt, hartschalig, in die Höhe stehend, offen, sitzt bald in seichter, bald auch ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande sich meistens etliche Peulen erheben, die bis zum Bauche hinlaufen und die Rundung oft entstellen.

Stiel: stark, bis zu 1" lang, meist $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ", sitzt in enger Grube, mit Fleischnüssen umgeben. Bei kleineren Exemplaren fand ich ihn auch wohl oben aufsitzend, während Diel Hest 3 sagt, daß er in einer charakteristisch tiefen Höhle stecke, wie bei manchen Äpfeln, was nur bei Früchten von Äpfelform sein kann, die ich noch nicht sah.

Schale: fein raub — nach H. 3 geschmeidig, wie ich sie noch nicht fand — vom Baume matt hellgrün, in Reife gelb, oft ziemlich gelblichgelb, nach H. 21, und wie ich sie fand, ebne Röhre, nach Hest 3 mit Anflug von erdarteriger, in der Reife heller werdender Röhre. Nospunkte und Anflüge oder Figuren von zimtfarbigem Roste sind häufig, besonders um den Kelch. Geruch fehlt.

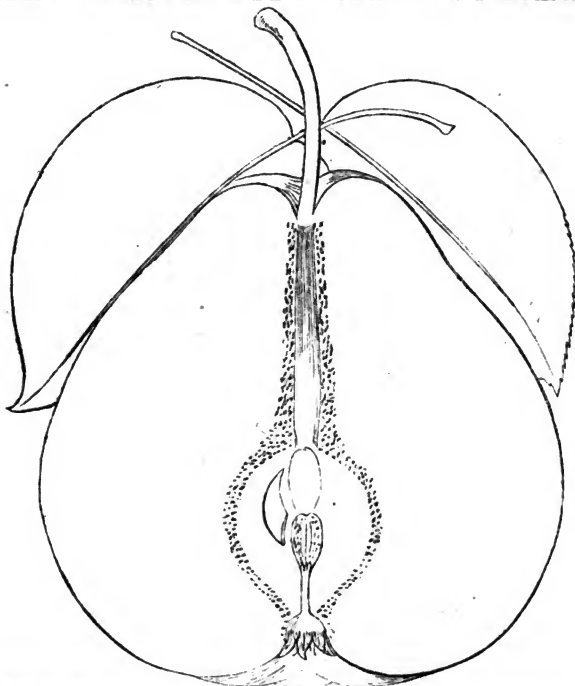
Fleisch: gelblich, saftreich, abnadelnd, etwas körnig, bei mir um das Kernhaus nur fein körnig, von gewürzhaftem zuckerartigen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, nur mit kleiner oder keiner hohlen Achse; Kammern nach Diel eng, wie ich sie sah und Decaisne sie gibt, ziemlich geräumig; Kerne theils unvollkommen, theils vollkommen, schwarzbraun, ziemlich eiförmig.

Reife und Nutzung: Hest 3 setzt Diel die Reifezeit in den Januar bis Sommer und will spätes Brechen; Hest 21 setzt er sie mit Duhamel in den Nov. und die Frucht nur 6 Wochen haltbar. Decaisne und Hogg bezeichnen sie als Winterfrucht. Diese verschiedenen Angaben werden durch die Pflanzzeit herbeigeführt sein; spät gebrochene Früchte waren Ende Nov. plötzlich innen moll, wie ich auch schon recht spät gebrochene Winterdehantbirnen 14 Tage nach dem Pflücken schmelzend hatte, Mitte October geerntet waren sie von Dezember bis Februar und März ohne zu wellen brauchbar.

Der Baum ist durch sein dunkleres, wie bestaubtes Ansehen kenntlich, wächst rasch, macht in der Baumschule kerzengerade herrliche Stämme mit langen, ziemlich geknieten Trieben, wird aber nach Diel nur mittelgroß; er setzt früh viel kurzes Fruchtholz an und wird sehr fruchtbar. In Vegetation hat er Ähnlichkeit mit der Grauen runden Winterbergamotte. Sommertriebe olivengrün, oft zu Lebergelb übergehend, zahlreich und sehr in die Augen fallend punktiert, mit feiner Wolle, besonders nach Oben besetzt. Blatt mittelgroß, rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, auf beiden Seiten fein wollig, dadurch düster, eioval, meist lang und spitzkeförmig, mit scharfer, auslaufender Spitze (oben am Zweige eilanzettlich), nur gerändelt. Blatt der Frucht- augen stark zur Eiform neigend, am Stiele oft etwas eingezogen. Aftersblätter fadenförmig. Augen stark, spitz herzförmig, abstehend, sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.



Schönste Winterbirne. Mayer (Merlet, Duhamel). f. K. Dezbr. durch den Winter.

Heimath und Vorkommen: Alte französische Frucht, die ihren Namen *Bellissime d'hiver* verdient. Ich erhielt die Frucht von Hrn. Meut. Donauer in Coburg, der sie unter dem Namen Kaiserbergamotte aus Weikertshofen bei Dachau unweit München empfing und später aus derselben Quelle auch Pfropfreiser nach deren Vegetation ich die Pflaubung schildern kann. Im vorigen Jahre bekam ich dieselbe Birne auch namenlos von Hrn. Kunstgärtner Krämer aus Trier. Sie trifft ganz mit der Abbildung der Wunderschönen Winterbirne, wie sie Mayer nennt, in *Pom. francoica* und mit Merlets und Duhamels Angaben über dieselbe, so daß ich die Sorte wohl richtig vor mir habe.

Literatur und Synonyme: Mayer in *Pom. franc.* S. 319 Taf. 109. Er bezieht sich auf Merlet, der sie I, S. 159 *Bellissime d'hiver de Bur* oder

Vermillon des Dames nennt und als gelb und roth, sehr groß, zum Malen schön, erhabener, dicker und viel besser als Gatillac, gekocht eine der besten Birnen beschreibt, und auf Duhamel, der sie III, S. 85 ähnlich und als groß, fast rund, gegen den Stiel etwas abnehmend schildert, aber nicht abbildete, auch über die Vegetation nichts sagt. — Die I, S. 205 beschrieb wahrscheinlich als Schönste Winterbirne den Großen Kagenkopf, der unter ersterem Namen vielfach verbreitet ist. Dagegen hat Die I die Schönste Winterbirne jedenfalls VIII, S. 167 als Gracieuse beschrieben. — Abbildung gibt noch Decaisne Lief. 1, und das Arnold. Obstcabinet; letzteres recht schön nach der von mir gelieferten Donauer'schen Frucht, welche auch Dittr. I, S. 734 als Gestreifte schönste Winterbirne haben wird. — Christ Hdbw. S. 220, gibt als Syn. Vermillon d'Espagne hinzu, worunter jedoch nach dem Rouen. Büll. Frödris de Würtemberg (Herbststloester) zu verstehen ist. — Dester's geht sie als Belle de Noël und als Grand Mogul (doch war Gros Mogul aus Angers anders); ferner hat Cat. Lond. als Syn. Teton de Venus (gehört der Gatillac) und Belle Noisette (war aus Angers eine der Gatillac ähnliche andere Frucht). Auch das von Dochnahl S. 5 angegebene Syn. Angleterre d'hiver ist nicht hierher gehörig.

Geſtalt: kreiselförmig, um den Kelch schön abgerundet, nach dem Stiele zu stark abgestumpft kegelförmig, 4" breit und ebenso hoch, wie oben gezeichnet. Soll mitunter noch größer sein, auch öfters etwas schmächziger.

Kelch: kurz; fast hartblättrig, braungrün, offen, aufrecht, in regelmäßiger, schöner, etwas weiter und ziemlich tiefer schüsselförmiger Einsenkung, von flachen Falten umgeben, welche zum Theil fortlaufend verursachen, daß die Frucht auf der einen Seite zuweilen hoch, auf der anderen dagegen mittelbauchig erscheint.

Stiel: stark, holzig, braun, bis 2" lang, etwas krumm, in schöner, meist regelmäßiger, nicht zu enger, trichterförmiger Höhle.

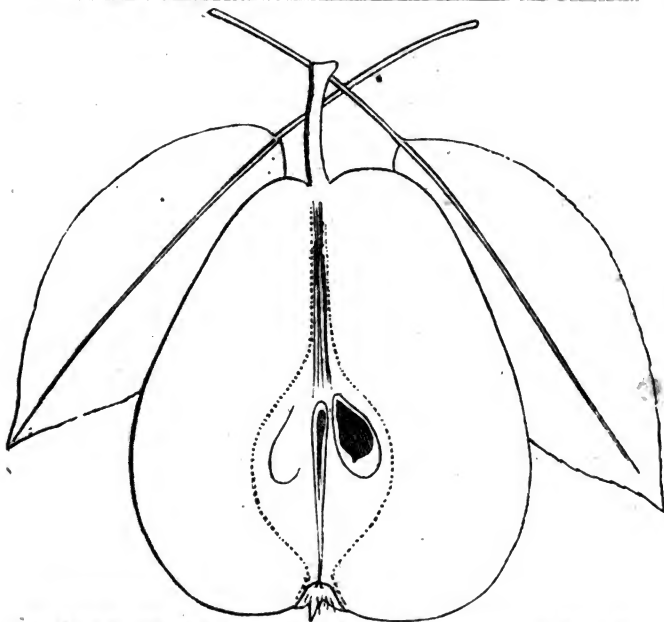
Schale: glatt, kaum etwas durch Vertiefungen, wie die des Kagenkopfs uneben, sehr schön blaß citronengelb mit sehr feinen bräunlichen, oft undeutlichen Punkten, ohne Rost oder doch nur mit sehr geringem Anfluge um Kelch und Stielwölbung, doch meist an der S. S. feurig carminroth und hierdurch zum Malen schön.

Fleisch: geruchvoll, gelblichweiß, grüblich wie das des Kagenkopfs, saftig, brüchig oder abknackend, von süßem, nicht herben schwachgewürzten Geschmack.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, mit markiger Wandaukleidung, oft ohne ausgebildete Kernsächer, auch sind die etwa vorhandenen Kerne meist unvollkommen und taub.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt im December, doch hält sich die Frucht auch noch länger, oft bis zum März und April, und dient vortrefflich zum Kochen, ebenso aber auch als Schaustück bei Tafelaufsätzen, wie ähnliche große Birnen, die sie an Schönheit der Färbung fast sämmtlich übertrifft.

Eigenschaften des Baumes: Meine Bäumchen sind von mittelmäßiger Büchsigkeit und pyramidalem Baue. — Die Blätter sind eirund, oft ziemlich breit, 1½ bis fast 2" breit, 2½—3¼" lang, mit auslaufender oder aufgesetzter Spitze, oft herzförmig, oberhalb glatt und dunkelgrün, unterhalb etwas braunlich grün, wie leicht berostet und verloren wollig, meist ganzrandig oder nur nach vorne etwas gesägt, etwas wellenförmig und sichelförmig, mit seitwärts gerichteter Blattspitze. — Blütenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun, am Grunde etwas fein graulich wollig. — Sommerzweige grünlich-graubraun, vielfach und stark gelbbraunlich punkirt, nach oben hin feintwollig.



Die Colmar van' Mons. Dief (Bivort, Duquesne). f. Jan., durch den Winter. K.I

Heimath und Vorkommen: Sie wurde 1808 von Duquesne in Engchien aufgefunden und von ihm nach van Mons benannt. Hat besonders nur als große, lange dauernde Kochbirne Werth und wird zu diesem Ende besonders in Belgien häufig gebaut.

Literatur und Synonyme: Dief (system. Verz. II, Forts. 99 Nr. 377) beschrieb sie nur kurz als mittelgroße, kreibelförmige, späte Wintertafelbirne mit saftvollem abknackenden Fleische von feinem zimmtartigen Zuckergeschmack. Ausführlicher schildert sie Bivort im Alb. I, Taf. 20 als Gros Colmar van Mons. Auch haben sie alle neueren französischen Pomologen, z. B. Prevost im Rouener Bulletin S. 200, Liron d'Airol. in seiner Liste synonym. S. 50 und Baltet S. 46. Letzterer bezeichnet sie in der Form der Winterdechantöbirne ähnlich und nach Prevost würde der Name Colmar nicht für sie passen, weil man darunter schmelzende Birnen versteht. — Nach Jamin und Durand, nach Leroy und nach Decaisne, 46. Taf., ist die Colmar van Mons identisch mit Colmar des Invalides und hat sie Letzterer unter dem Namen Poire des Invalides, nebenbei mit den Syn. Beurré de printemps

und Crasanne d'hiver mit Bezugnahme auf Prevost's oben erwähnte Beschreibung abgebildet und beschrieben. Nach Lyron. b'Airol. Tablo synon. S. 19, auch nach dem Verz. von Papeteu von 1856/57 würde die Colmar des Invalides van Mons erzeugt haben, doch findet sich ihr Name nicht in seinem Cataloge. Auch gibt Papeteu allein die Reifezeit im Sept. und Oct., die übrigen Schriftsteller, welche sie ebenfalls nur kurz erwähnen, geben diese später an. Tougard S. 99 bemerkt, daß er nirgends eine Beschreibung der Frucht, die er nur dem Namen nach, aber getrennt von der Colmar van Mons aufzählt, finde. Ebenso kurz ist die Colmar des Invalides im Lond. Catalog nur genannt. Uebrigens hatte meine von Papeteu bezogene Colm. des Inv. mit der nebenbei auch von ihm erhaltenen und auch andernwärts her mir zugegangenen Colmar van Mons die gleiche Vegetation. — Vergl. über Colmar van Mons noch Dittl. I, S. 767 (hat sie nur nach Diel) und Oberdieck S. 322.

Gestalt: eiförmig, mit Neigung zur Kegelform, oft stark bauchig, überhaupt veränderlich, wie sie auch Decaisne in 2 ganz verschiedenen Formen, einmal kegelförmig länglich, 3" breit, 3 $\frac{3}{4}$ " lang, in dem andern Exemplare fast rund und stark mittelbauchig, 3 $\frac{1}{4}$ " breit und 3" hoch abgebildet hat. Im Album von Vivort erscheint sie fast einer Winterdechantzbirne ähnlich und ist 4" hoch und 3 $\frac{1}{2}$ " breit, welche Größe sie nur am Spaliere bei uns erlangen wird.

Kelch: meist regelmäßig, kurz-, stark- und braunblättrig, steht in einer mehr oder weniger tiefen, oft mit einigen Beulen besetzten, meist weitgeschweiften Senkung.

Stiel: verschieden lang, oft sehr kurz, dick u. fleischig, grün oder braun, in ziemlich tiefer, mit starken Beulen besetzter Höhle, oft durch eine derselben seitwärts gedrückt.

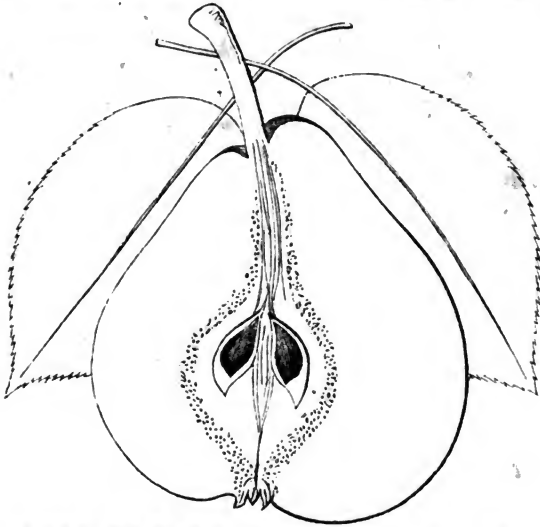
Schale: grün, später etwas gelblich, zuletzt bisweilen citronengelb, selten schwach geröthet, mit feinen braunen Punkten, öfters mit starken bräunlichen Rostflecken und um Kelch und Stiel auch zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, doch trocken, nicht saftreich, abknackend und nicht auflöselich, doch gezuckert, aber wenig gewürzt, ähnlich nach Viv. im Geschmack einer unreifen Regentin (Passe Colmar), nach Decaisne an den der Süßäpfel erinnernd.

Kernhaus: mit nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlräumig, Kammern muschelförmig mit braunen, vollkommenen, ziemlich breiten, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Winter vom Januar an, sie hält sich aber lange, sogar bis zum anderen Jahre, weshalb sie auch in Belgien „*Van deux ans*“ genannt wird. — Auch nach Decaisne ist sie nur Kochfrucht, jedoch bezeichnet sie Viv. als eine der besseren unter den ihm bekannten Kochbirnen.

Eigenschaften des Baumes: Dieser ist sehr kräftig und starkwüchsig, verlangt viel Raum und darf nur flüchtig beschnitten werden, wenn er nicht spät erst tragbar werden soll. — Die Blätter sind lanzettförmig, viele auch elliptisch und länglich oval, 1 $\frac{1}{4}$ " breit, 2 $\frac{1}{2}$ " bis fast 3" lang, glatt, ganzrandig, nur einzelne verloren gesägt, flach, nur etwas sichelförmig oder an der Spitze spiralförmig gekrümmt, hellgrün. — Blütenknospen bauchig kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich braun, mit rötlichen oder weißlichen Punkten.



— **Josephine von Mecheln.** Bivort (E speren). ** . Jan. — März.

Heimath und Vorkommen: Der in Mecheln 1847 verstorbene Major Esperen hat sie um 1830 erzogen und nach seiner Gattin Josephine benannt. — Sie wird in den französischen Schriften gelobt und scheint nach Früchten, die ich aus dem Herrnhäuser Sortimente in Berlin mitnahm, auch bei uns gut zu werden, wenn sie auch in jenem kühlen Sommer 1860 nicht die an ihr gerühmte Güte vollkommen erlangte.

Literatur und Synonyme: Bivort's Album II, S. 31: *Josephine de Malines*. — *Annal. de Pom.* II, S. 3. In letzteren ist sie von Meyer der Hauptsache nach ebenso beschrieben. Sie sei in vielen Stücken, auch im Baume und seiner Fruchtbarkeit der Regentin ähnlich, mittelgroß, auf Hochstamm klein, birnförmig freiselförmig, meist etwas breiter wie hoch, Fleisch rosenth, fein, butterhaft, gezuckert und parfümirt, von einem an Rosen und Hyacinthen erinnernden Geruch, Januar bis März reif. In beiden Werken ist sie ziemlich gleich, kegelförmig, um den Kelch stark abgeplattet und breit, $\frac{23}{4}$ " breit und 3" hoch abgebildet. — Man findet noch Abbildung bei Viron, *Descript.* S. 10 Taf. 6 Fig. 5, sie erscheint hier mehr eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, $2\frac{1}{2}$ " breit, 3" hoch, und wird beschrieben als klein, größer am Spaliere, auf Wildling wie auf Quitte gehend.

(Nach Leroy ist der Baum auf letzterer aber schwachwüchsig, gibt jedoch sehr schöne Frucht.) — Tougard S. 69 wie in Div. — Baltet S. 36: Fleisch lachsartig, schmelzend, saftreich, ausgezeichnet parfümirt.

Gestalt: kreiselförmig, fast rundlich, doch hoch oben unter dem Kelche am breitesten, hier auch stark abgeplattet, nach dem Stiele zu mehr oder weniger kegelförmig und wie auf dem Holzschnitte oben oft sehr kurz und stumpf zugespitzt, 2 $\frac{1}{4}$ " breit, 2—2 $\frac{1}{4}$ " hoch (vergl. oben).

Kelch: graubraun, kurzblättrig, offen, in ziemlich tiefer, jedoch enger schüsselförmiger Einsenkung, ohne Beulen, doch tritt eine und die andere Stelle des Bauches stärker hervor und verdirbt hie und da die Rundung.

Stiel: stark, 1" lang, gelbbraun, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt, oft legt sich ein Höcker an ihn an und drückt ihn schief.

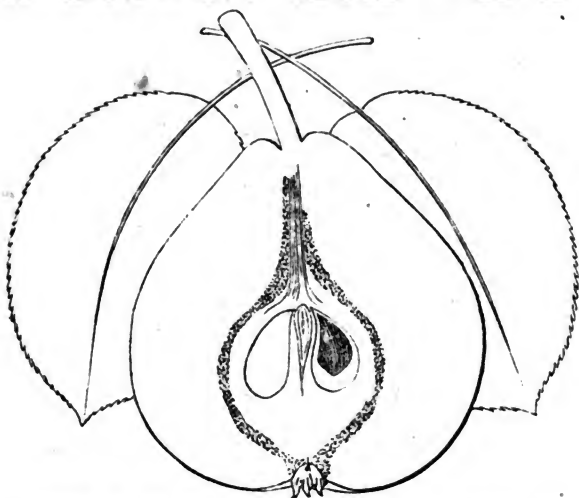
Schale: hellcitronengelb mit grünlichem Schimmer, zuweilen an der Sonnenseite schwach geröthet, mit vielen ziemlich starken, stellenweise aber feinen, undeutlichen Punkten, etwas Roststreifen und zusammenhängendem gelbbraunen Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich weiß, um das Kernhaus herum meist etwas lachsartig geröthet, fein, saftreich, war an den Herrnhäuser Früchten schmelzend, von wenig-süßem, zwar angenehmen, aber nur schwach gewürzten Geschmack. In anderen Jahren tritt wahrscheinlich das Gewürz stärker hervor und das Fleisch mag dann wohl auch völlig butterhaft werden.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, voll- oder hohlachsig, Kammern flügel förmig, mit vollkommenen schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt wie angegeben im Jan. und Febr., oft soll sich die bereits reife Frucht aber auch ganz gut bis in den April halten und keine Verderbnis zu besorgen sein. — Die Herrnhäuser Früchte waren übrigens schon im Januar etwas gewelkt, was in der frühen Abnahme, wie sie die Zeit der Ausstellung erforderte, seinen Grund hatte, doch deutet dies wohl immer darauf hin, daß es gut ist, sie möglichst lange hängen zu lassen und gehörig ausgereift wird sie dann hoffentlich auch bei uns die an ihr gerühmte Vortrefflichkeit erlangen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist nach Bivort schwachwüchsig und nicht recht zu Hochstamm geeignet, paßt aber gut zu Pyramiden und Spalieren. — Die Blätter, welche ich nur an einigen sehr jugendlichen Bäumchen, die ich aus Zweigen von Hrn. Gartenmeister Borchers erzogen und nach einem Zwergbäumchen aus Angers, in diesem Jahre erst empfangen, beobachten kann, sind oval, oft elliptisch und lanzettförmig, glatt, regelmäßig feingefägt. — Bivort beschreibt sie ähnlich als klein, oval oder lanzettförmig, zugespitzt, feingefägt, die Blütenknospen als oval, stumpfpitz, dunkelbraun mit Grau und Schwarz schattirt, die Sommerzweige als grünbraun, an der Sonnenseite violettbraun, deren Endspitze sei oft eine Blütenknospe.



Johann de Witte. Diel (van Mons, Bixthumb). *. Jan. u. Febr.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde, wie van Mons, von welchem sie Diel erhielt, in seinem Cataloge S. 39 unter Nr. 679 nachweist, von einem Hrn. Bixthumb (oder Bixthumb) erzogen. Diel schrieb wie van Mons selbst Jean Dewitte, er glaubt jedoch, der Name müsse De Witte geschrieben werden, und van Mons habe sie der Horticult. Sociét. auch als De Witte gesendet; und man findet ihn jetzt auch allgemein so geschrieben. Die Widmung ist sonach dem berühmten, aber unglücklichen Großpensionär von Holland widerfahren.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.D. VI, S. 190: Johann Dewitte. Jean Dewitte. — Dittrich I, S. 757. — Liegel Ann. S. 86. — Oberdied S. 358, erzog sie selbst auf Hochstamm in guter Lage völlig schmelzend und wohlschmeckend, bezeichnet sie als ähnlich der Winter-Nelis, doch schmecke sie weinartiger und reife später. Eine von v. Hartwich erhaltene Beurré de Malines (verschieden von der ächten Winternelis) sei wahrscheinlich mit der De Witte identisch. — Ich selbst sah sie früher von Oberdied ähnlich der Genannten, doch überzeugte ich mich durch die gut ausgebildete, von Herrn Dr. Löper in Neubrandenburg erhaltene Frucht, die oben abgebildet ist, von deren Verschiedenheit. Vergl. Dochnahl S. 91. — Nach dem Cataloge von Leroy führt sie hier und da das Synon. Beurré de Hemptienne.

Gestalt: nach Diel etwas veränderlich, abgestumpft kreiselförmig, doch verlängere sich die Kreiselspitze zu einer etwas länglichen Form (und von einer solchen länglichen Frucht liegt auch eine Zeichnung von Lucas aus 1858 vor mir). Um den Kelch sei sie schön abgerundet und zwar so, daß sie noch gut aufstehen könne, nach dem Stiele zu ohne wahre Einbiegung mit kürzerer oder längerer Spitze endigend; 2—2¼" breit und ebenso hoch, selten bedeutend länger.

Kelch: schmal- und langgespitzt oder auch kurzblättrig, hartschalig, geschlossen oder halboffen, in enger und ziemlich tiefer, oder auch weiter und seichter Senkung mit flachen noch über die Frucht sich hinziehenden Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark und holzig, nach der Birne zu fleischig, 1" lang, steht obenauf, wie eingesteckt, oder ziemlich vertieft zwischen Beulchen.

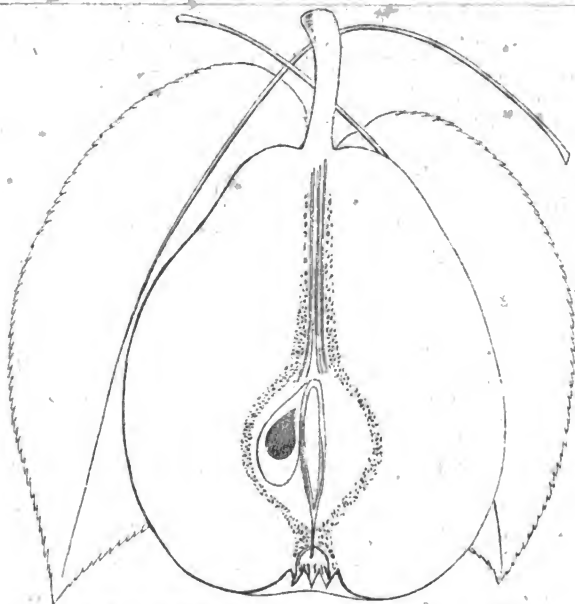
Schale: glatt, hellgrün, später hellgelb mit feinen bräunlichen Punkten, die sich zu feinem zimmtfarbigem Koste häufen, der besonders um Kelch und Stiel stärker ist, oft aber auch die Schale ganz oder stellenweise überzieht; ohne alle Rösche.

Fleisch: sehr fein, gelblichweiß, saftvoll, nach Diel in warmen Jahren schmelzend, sonst öfters nur halbschmelzend, von sehr angenehmem, kräftigen, gewürzhaften, zimmartigen erhabenen Geschmack. Das Fleisch an meiner Frucht aus dem Jahre 1859 war butterhaft und ich bemerkte mir den Geschmack als recht gut, gezuckert und gut gewürzt.

Kernhaus: ist nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlschlig, Kammern groß, muschelförmig, mit nicht zu vielen, großen, breitgedrückten, langgespitzten, schwarzbraunen, auch oben etwas zugespitzten Kernen, deren Form und Größe Diel als charakteristisch hervorhebt.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Januar und Februar und hält sich gegen 3 Wochen, aus 1859 war sie den 9. Jan. jedoch schon fast überreif. Sie muß jedoch spät abgenommen und kühl verwahrt werden, sonst welkt sie, wie Diel bemerkt, der sie in den I. Rang stellt und welchen sie, gut ausgezeitigt, auch verdient, obgleich sie öfters etwas klein bleibt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst der Beschreibung nach lebhaft, macht viel Holz, ist sehr fruchtbar und gedeiht nach Liegel auch auf Quitte. — Die Blätter sind an einigen noch jugendlichen, aus Oberdießs Zweigen erzeugten Bäumchen mittelgroß, fast klein, 1½" breit, 2¼" lang, oval, auch öfters elliptisch, mit aufgesetzter, oft sehr kurzer Spitze, glatt, leicht, fein und stumpf gesägt, schwach schifförmig und etwas wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Diel hat sie ziemlich ebenso beschrieben. — Sommerzweige dunkelolivengrün, an der Sonnenseite schwach gerötet, sehr fein gelblich punktiert.



Docteur Bretonneau. Vivort (Esperen). * März — Juni.

Heimath und Vorkommen: Sie ist ein Sämling Esperens, der Baum trug zum erstenmale 1846 und wurde die Frucht von einem Freunde des bereits verstorbenen Erziehers nach dem Dr. Bretonneau in Tours benannt. Ich erzog sie bereits selbst aus den von Papelen erhaltenen Zweigen, nahm aber zur Abbildung und Beschreibung die von Hrn. Oberförster Schmidt mir gesendete besser ausgebildete Frucht.

Literatur und Synonyme: Vivort beschrieb sie im Ab. II, S. 15 als *Beurré Bretonneau*, in den *Annales de Pom.* VII, S. 97 dagegen als *Docteur Bretonneau* (mit Angabe, daß Beide Eins seien), weil er inzwischen gefunden zu haben scheint, daß sie nicht recht Butterbirne ist. — Lougard S. 61 nennt unter den Früchten, die die Winterapothekerbirne verdrängt hätten, neben *Bergamotte de Pentecôte* und *Beurré de Rance* auch *Beurré Bretonneau* und S. 77 bezeichnet er sie als eine excellente Frucht. — Baltet S. 41 beschreibt das Fleisch als fast fein, halbschmelzend, bisweilen halbbrüchig. Die Frucht verlange, um gut zu werden, Entblätterung und späte Ernte, nicht gut ausgereift sei das Fleisch korffartig, ohne Wohlgeschmack. — Liron d'Airof. *Lysto syn.* S. 39 „halbschmelzend“; in f. *Descript.* I, S. 9 Taf. 6 Fig. 9 hat sie die Form wie in Viv. Ab. und auch die Beschreibung

ist so. Als Synon. nennt er wie *Decaisne Calobasso d'hiver*, bezeichnet es aber als ungeeignet. — Doch gab man ihr dieses auch auf dem Lyoner Congreß, wo sie empfohlen wurde, und es wurde bemerkt, die Frucht müsse, um lange haltbar zu sein, Anf. Oct. gepflückt werden, später geerntet, baure sie nur bis Jan. — *Decaisne* bildete sie im III. Bande (Tief. 41) auf der Durchschnittszeichnung meiner Figur oben entsprechend ab, erklärt sie aber nach 6jähriger Prüfung nur für eine Kochbirne.

Gestalt: Bivort beschreibt sie in den Annalen als länglich eirund, bisweilen kreiselförmig. Im Ab. hat er sie sehr länglich nach dem Stiele zu, 3" breit, $4\frac{1}{4}$ " hoch, abgebildet, in den Annal. erscheint sie meiner Zeichnung oben ähnlich, nur größer und mit etwas Einbiegung nach dem Stiele zu, $3\frac{1}{4}$ " breit, $4\frac{1}{4}$ " hoch.

Kelch: an meiner Frucht kurz- und spitzblättrig, graubraun, halb offen, in ziemlich tiefer und enger, etwas unregelmäßiger Einsenkung.

Stiel: besonders dick und stark, nach der Birne zu fleischig und gelb, sonst braun, steht obenauf etwas schief neben Höckern.

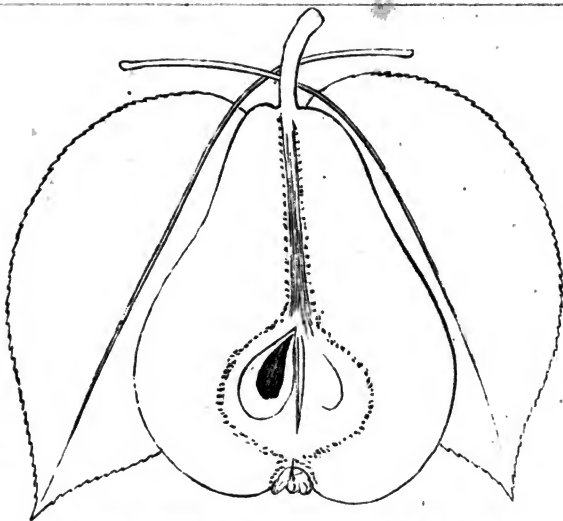
Schale: etwas rauh, hellgrün, später gelblich, an der Sonnenseite schwach geröthet, mit vielen feinen braungelben Punkten und zersprengtem nebartigen Roste, besonders zusammenhängend nur um den Kelch.

Fleisch: beschrieben im Ab. als fein, gelblich weiß, zart, butterhaft, halbschmelzend, weinig süß, in den Annal. bloß als halbschmelzend, hinreichend saftig, gezuckert, mit angenehmem, doch nicht starkem Parfüm; es fehlte nichts als etwas mehr Saft, um sie in den I. Rang zu stellen. — Ich bemerkte mir das Fleisch an der gegen Ende April versuchten Birne als fein, nicht saftreich, halbschmelzend, doch etwas zähe (wie noch nicht ganz reif), von gutem, schwach säuerlich süßen, auch ziemlich gewürzten Geschmack. Erzogen war dieselbe in dem warmen Sommer 1859, aber sie war bis daher ziemlich gewellt.

Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlschig, Kammern klein, mit schwärzlich gelben, meist vollkommenen Kernen.

Reife und Reifung: die Frucht zeitig im März und April, läßt sich aber vielfach bis Mai und Juni aufheben. Verlangt nach Viv. spätes Pflücken. In den Annalen bemerkt er, daß sich Mehrere unzufrieden über sie geäußert hätten, doch komme Alles auf den Boden an. In kaltem thonigen Boden werde sie nur eine gute, ein ganzes Jahr dauernde Kochfrucht, in warmem leichten Boden dagegen eine gute späte Tafelfrucht. *Decaisne* erklärt jedoch, daß der Boden des Museums trocken und kalkhaltig sei — wahrscheinlich ist er aber allzu trocken in den letzten Jahren gewesen. — Jedenfalls wird die Birne bei uns kein großes Glück machen, und nach den bis jetzt von mir selbst gebauten Früchten hatte ich keine Hoffnung dazu. Doch war die Frucht Schmidts besser und wie oben geschildert.

Eigenschaften des Baumes: Bivort schildert ihn als von Natur aus pyramidal, ziemlich lebhaft und sehr fruchtbar. Nach Baltet nimmt er jede Form an und ist mittelfruchtbar, gedeiht aber nicht gut auf Quitten. — Mein Probezweig wächst außerordentlich stark, hat aber bisher nur wenig getragen. — Die Blätter sind länglich eirund, oft sehr lang ausgezogen, mit meist auslaufender Spitze, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, bis $3\frac{3}{4}$ " lang, bisweilen oval und lanzettförmig, glatt, fein oder auch gröber gesägt, am Rande wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Blattstiel oft sehr lang, bis $2\frac{1}{4}$ ", dünn, aber steif. — Blütenknospen kurzkegelförmig, etwas eirund, stumpf spitz, schwarzbraun. — Sommerzweige grünlich gelbgrau mit starken warzigen ocker-gelben Punkten.



Doctor Bouvier. Bivort (van Mons). **. Febr. u. März.

Heimath und Vorkommen: van Mons erzog sie aus Samen und hatte den Sämling unter No. 2664. Der Baum trug zum ersten Male 1844. Als Bivort die van Mons'sche Baumschule 1845 übernommen hatte, benannte er die Sorte nach dem Doctor der Medizin Bouvier in Jodoigne, dem Neffen von Simon Bouvier daselbst.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb die Birne im Alb. II, S. 53 als Docteur Bouvier. — Dochnahl im Führer II, S. 65 nannte sie Bouviers Schmalzbirne. Auch ist sie von Bivort eigentlich nur als halbbutterig, halbschmelzend beschrieben (den richtigen Sinn beider Worte, wie sie oft in den belgischen Werken neben einander gestellt oder auf einander folgend vorkommen, weiß ich nicht recht zu deuten), allein nach den bereits von mir erzeugten Früchten steht sie doch den Butterbirnen näher als den Schmalzbirnen und ich glaubte am besten zu thun, sie unter ihrem ursprünglichen Namen aufzuzählen. — Tougard und Liron d'Airoles in Liste synon. haben sie nur nach Bivort. Liron d'Airoles in f. Not. pom. I, S. 45 Planché 12 Fig. 6 bildete sie nach dem Stiele zu etwas mehr lang und spitz, als auf meiner Zeichnung, nach der ihm von Biv. gesendeten Frucht ab.

Gestalt: Bivort beschreibt sie als bisweilen länglich, bisweilen bauchig birnförmig, stark abnehmend nach dem Stiele zu. Er bildete sie von derselben Form, wie ich oben, ab, nur wie alle seine Früchte

von vermehrter Größe, $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{1}{2}$ " lang, wie sie bei mir an einem freistehenden Pyramidenbaume nicht wurde. — Ihre Form kann ich auch nach meiner Formtafel als bauchig birnförmig bezeichnen; die bis jetzt von mir gebauten Früchte hatten alle diese Gestalt.

Kelch: hartschalig, hornartig, kurzblättrig, oft blattlos, offen, in schwacher schüsselförmiger Einsenkung, bisweilen mit etwas Beulen umgeben.

Stiel: holzig, braun, bis $1\frac{1}{4}$ " lang, obenauf wie eingedrückt, oft gekrümmt und schief stehend.

Schale: etwas stark, doch abziehbar, glatt, hellgrün, später hochcitronengelb, hier und da mit grünlichem Schimmer, bisweilen wie 1859 an der Sonnenseite schön, etwas flammig, doch sanft geröthet, mit feinen bräunlichen Punkten und zerstreutem Koste, besonders um den Kelch.

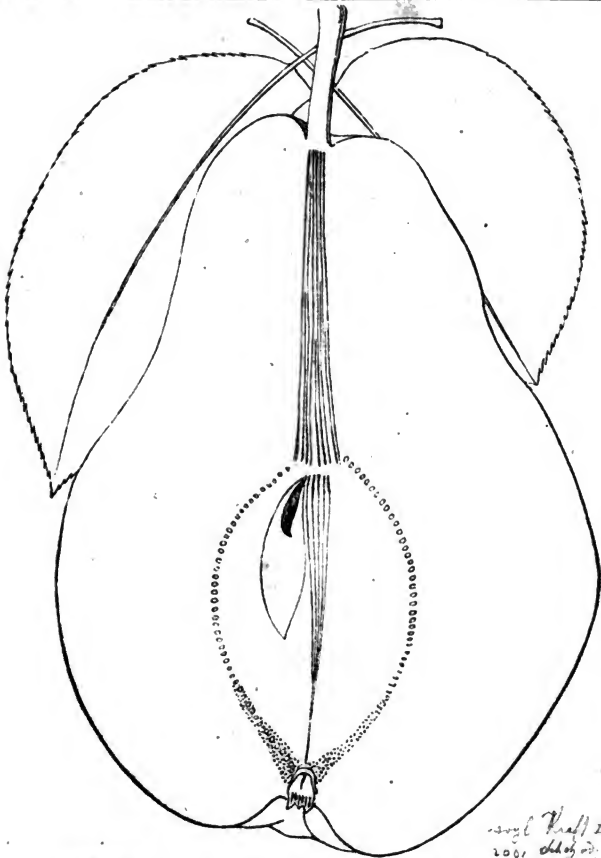
Fleisch: gelblichweiß, fein, saftig, ziemlich butterhaft, von recht angenehmem gewürzhaften, durch schwache Säure gehobenen Zuckergeschmack, auch nicht ohne Gewürz, wie dies (mit Ausnahme des von ihm als halbschmelzend, u. s. w. bezeichneten Fleisches) Bivort ebenso angibt.

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu großen Körnchen umgeben, etwas hohlschiffig, Fächer groß, eiförmig, zugespitzt, mit schwächlichen, sehr langgespitzten, oft tauben, schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt im Februar und März und meine Früchte aus dem warmen Sommer 1859 hielten sich recht gut bis dahin, ohne zu welken. Aus dem nasskalten Jahre 1860 welkten sie jedoch ziemlich stark, wurden erst bis April genießbar und waren nur halbschmelzend, doch war der Geschmack desselben noch angenehm. Ich stimme deshalb Bivort bei, welcher sie als eine recht brauchbare, gute Wintertafelfrucht fast I. Ranges bezeichnet, nur wird man wohlthun, dem Baume einen möglichst guten Stand zu geben.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, treibt seine Äste in sehr spitzen Winkeln, und gibt auf Wildling schöne Pyramiden, die aber ein etwas wildes Aussehen haben, indem sie mit langen und scharfen Dornen am jungen Holze besetzt sind. — Die Blätter sind länglich eiförmig mit auslaufender Spitze, bisweilen auch oval und elliptisch, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ —3" lang, die am Grunde der Sommerzweige stehenden Blätter auch länger, glatt, regelmäßig ziemlich scharf gefägt (nach dem Stiele zu feiner und feichter als auf obigem Holzsnitte), flach oder etwas schifförmig, dunkelgrün und glänzend, ziemlich stark und steif. Blattstiel dick, stark, bis $1\frac{1}{2}$ " lang, geradeausstehend, die größten Blätter jedoch am Stiele hängend und mit ihm, wie es auch Bivort schildert, einen rechten Winkel bildend. — Blütenknospen eiförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige röthlich olivengrün, auf der Sonnenseite stark braunroth, hier und da schmutzigweiß punkirt.

No. 332. **Schafbirne.** *Diel III, 3. 3.; Lucas XI, 1 a.; Zahn II, 3.*



Schafbirne. *Diel (Duhamel u. Mayer). f. Desbr.^o - Frühling.*

Heimath und Vorkommen: Eine alte französische Birne, welche von Frankreich aus schon seit langer Zeit auch nach Deutschland verbreitet worden ist.

Literatur und Synonyme Duhamel beschreibt sie T. II, S. 236 D. N. unter dem Namen *Tresor* oder *Amour*, gibt aber keine Abbildung. — Mayer in der *Pom. franc.* bildet sie Tab. CVIII, recht gut ab und beschreibt sie Theil III, S. 318. Diel hat sie unter den Namen *Tresor*, *Schaz*- oder *Liebesbirne* V, S. 187 und hiernach findet sie sich bei Dittrich I, Nr. 282 und mehreren Andern. Roisette im *manuel* p. 428 Nr. 121 unter dem Namen *Tresor*, *d'Amour*, und im *Bon jardinier* 1856 I, p. 352 unter gleichem Namen. — Der Londoner Catalog 1842 hat sie Nr. 415 unter demselben Namen und bezeichnet sie als brüchige Kochbirne. — Sonst finde ich sie nicht.

Gestalt: Unsere Abbildung zeigt die ausgezeichnete Größe (4" Breite und $5\frac{1}{4}$ " Höhe) und Form der Frucht.

Kelch: Klein und kurz, steif in die Höhe stehend, grünlich und offen, steht in einer ziemlich tiefen schüsselförmigen Vertiefung, von der einige Erhabenheiten auslaufen.

Stiel: kurz und stark, ziemlich hellbraun, an der Frucht etwas verbickt. Die Stielvertiefung ist ziemlich eng, aber nicht tief.

Schale: stark, trocken, wenig rauh, bei vollkommen erlangter Reife schön gelb, mit vielen braunen Punkten und besonders am Stiel und Kelch mit einigen dergleichen Rostflecken und Rostfiguren versehen, auch bemerkt man hier und da auf der Frucht flache beulenartige Erhabenheiten.

Kernhaus: ist durch Körnchen sehr deutlich bezeichnet. Die Kammern sind sehr lange, die Kerne aber meist flach. Die Achse ist voll.

Fleisch: ziemlich fest, brüchig, vielleicht in recht günstigen Jahren und Lagen sich im *Kauen* aufblühend, wie Diel angibt, von etwas (nach Diel rosenartig) süßlichem Geschmack, aber nicht gewürzt. — Roisette sagt a. a. D. mit zartem, süßen, gekocht wohlschmeckenden Fleisch und der *Bon jardinier* a. a. D.: Fleisch brüchig, süß.

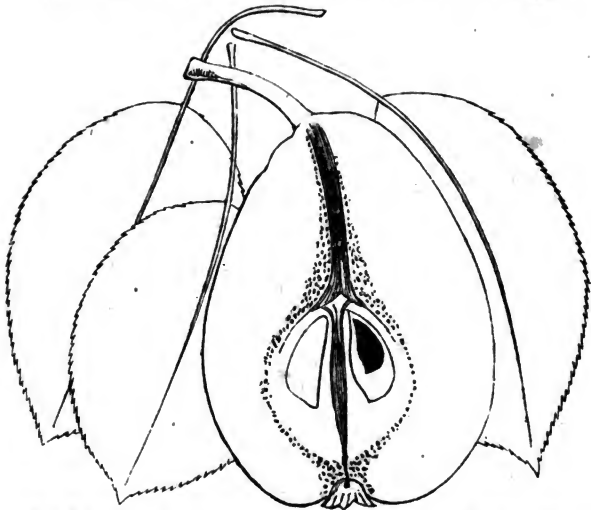
Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich, gut aufbewahrt, bis ins Frühjahr. Dürfte wohl nur als Wirtschaftsf Frucht II. Ranges gelten können. Nach meinem Dafürhalten ist sie eigentlich nur als große Schaufrucht zu empfehlen.

Baum: Nach Diel wächst der Baum stark und wird erst spät fruchtbar. In hiesigen Gärten, wo ich sie gesehen, trug sie selbst auf Hochstamm bald, dürfte aber, schon der Winde wegen, hochstämmig nicht zu empfehlen sein.

v. Flotow.

Herr Kunstgärtner Maibier in Dresden war so gefällig, mir Zweige der *Schazbirne*, wie er sie mit Hrn. v. Flotow überein haben werde, zu senden. Von den im ersten Sommer ausgetriebenen Blättern bildete ich die schönsten oben neben der Frucht ab, wonach ich deren Form als eiförmig mit Ansatz zum Elliptischen werde bezeichnen können. Sonst sind sie glatt, ziemlich scharf und grobgesägt, etwas schifförmig und am Rande wellenförmig, stark geadert. Gegen Diels Beschreibung weichen sie nur in so fern hauptsächlich ab, als dieser das Blatt als ganzrandig schildert, wie es sich vielleicht am Tragholze gestalten kann. — Jedenfalls hat Decaisne obige Frucht als *Poire d'Auch* (*Bonchretien d'Auch*, mit den Synon. *Bonchretien Turo* und *Belle Bessa*) in 54. Lieferung (V. Band) abgebildet und beschrieben. Er schildert dieselbe ganz übereinstimmend mit Hrn. von Flotow und weist nach, daß Roisette und Poiteau die *d'Auch* unter dem Namen *Poire d'Amour* abgebildet haben. Besonders zeigen auch die von Decaisne abgebildeten Blätter mit denen der Obigen Uebereinstimmung.

Jahn.



Die Calvillbirn. Diel (van Mons). *. Febr. u. März, bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie als Parfum Calville von van Mons, der sie wahrscheinlich erzogen hat, und wählte dafür den obigen, ihm selbst noch zweideutig scheinenden Namen, da weder das Fleisch den himbeerartigen Geschmack und Geruch der Calvill-äpfel hat, noch auch die Form der Frucht eine Aehnlichkeit mit den letztern bietet. Doch hat van Mons vielleicht die großen Fächer des Kernhauses vor Augen gehabt und seine Phantasie hat ihm dann wohl auch einen besondern Geruch oder Geschmack, den er den Calvillen verglich, an der Birne wahrnehmen lassen.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.D. III, S. 135. — Dittr. I, S. 764. — Oberd. S. 316. Letzterer ist wenig mit der Frucht zufrieden, auch konnte ich zeither mich selbst wenig lobend über die aus Liegel's Reisern erzogenen Früchte äußern, da ich sie an einem freien Standbaume nur klein und wie Oberd. auch abknackend und ohne Wohlgeschmack erhielt, allein Herr Med.-Rath Dr. Löyer in Neubrandenburg sandte mir im vorigen Herbst die äußerlich ganz ähnliche und demnach richtige Frucht von besserer Qualität, jedenfalls von einem Spalierbaum aus guter Lage, wie sie oben abgebildet ist, über welche ich zu Diel's Beschreibung einige Bemerkungen einfließen lassen kann.

Gestalt: Die beschreibt sie als dickbauchig, hoch aussehend, um den Kelch halbkugelförmig; nach meiner Formentafel werde ich sie als eirund, um den Kelch etwas kreiselförmig zu bezeichnen haben. Nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine Einbiegung und endigt mit einer kegelförmigen Spitze. Sie ist mittelgroß, $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " breit und bis $2\frac{3}{4}$ " hoch.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, oft ziemlich flach stehend, zuweilen mit einigen, auch etwas über die Frucht hinlaufenden Beulchen umgeben.

Stiel: holzig, stark, braun, $1\frac{1}{4}$ " lang, obenauf wie eingesteckt, meist aber seitwärts neben einem Höcker schief stehend.

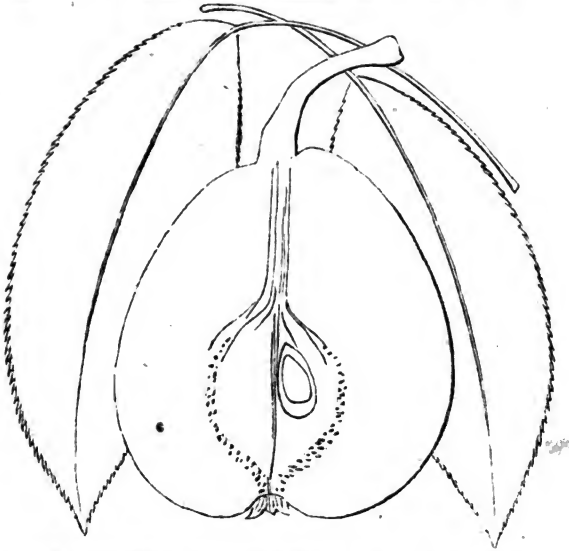
Schale: wie etwas rauh, auch dick, gut abziehbar, hellgrün, später schön citrongelb mit sehr feinen, doch stellenweise auch stärkeren bräunlichen Punkten und netzartigen oder auch nur verloren angeprenztem Roste, der um die Stiel- und Kelchwölbung zusammenhängend wird, hier und da auch an der Sonnenseite etwas erd- artiger Röthe.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftvoll, markicht, schmelzend, von einem erquickenden, angenehmen, fein weinsäuerlichen, muskatellerartigen Zuckergeschmack, Die. An den von mir gekosteten Früchten war es halbschmelzend, rauschend und den Geschmack bemerkte ich mir als süß, schwach zimmtartig gewürzt, ziemlich gut, doch keineswegs erhaben.

Kernhaus: an sich nicht zu groß, sondern verhältnismäßig, die Fächer sind aber sehr groß, eirund zugespitzt, je nachdem der Schnitt geführt wird, bald fast beutel-, bald flügel-, bald länglich-muschelförmig. Die Kerne sind ziemlich zahlreich vorhanden, braunschwarz, groß, länglich, mit schwachem Höckeransatz, oft aber unvollkommen und taub. Die Achse ist voll. Auch Die beschreibt das Kernhaus (worunter er nicht den äußeren Umkreis, sondern die Fächer und Achse versteht), als groß und geschlossen.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt nach Die im Febr. und März, hält 4 Wochen, dann fault sie und so verhielten sich auch die von Herrn Dr. Löper erhaltenen Früchte. Wie ich sie früher selbst erzog und von Hrn. Oberdick und Donauer sah, zeitigte sie im November und passirte gewöhnlich bald und der Geschmack bot nichts Angenehmes. Eben solchen fade-süßen Geschmack zeigten aus Herrnhäusen 1861 erhaltene Früchte, welche erst Anfang Febr. genießbar wurden; auch Oberd. bemerkt, daß sie bei ihm auch in guten Jahren nicht einmal halbschmelzend und sehr schlecht gewesen sei und, da sie auch als Kochbirne wenig taugte, für uns nicht passe. Die Sorte will deshalb, um brauchbar zu werden, einen besonders günstigen Stand. Schwerlich verdient sie bei uns den ihr wegen späterer Reife zugeheilten I. Rang.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst lebhaft, geht fast pyramidal in die Luft, hat nach Die in der Belaubung etwas Aehnliches mit dem der B. blanc (doch ist die Blattform anders) und wird früh und bald fruchtbar. — Die Blätter, auch wie ich die Sorte von Dr. Löper bereits besähe, sind oval, kurz zugespitzt, $1\frac{1}{4}$ " breit, bis $1\frac{1}{2}$ " lang, einzelne länger gestielte auch elliptisch, glatt, feingefägt. — Blüthenknospen z. B. klein, kurzkegelförmig, etwas stumpf gespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, mit feinen gelbweißen Punkten.



Die Reymenans. Diel (van Mons). * † oder † †. Febr., März.

Heimath und Vorkommen: Wurde erzogen von Herrn van Mons, in dessen Catal. Ser. 2, Nr. 542 sie sich findet und kam von van Mons an Diel, von dem ich sie erhielt. Ist höchst wenig bekannt, im Ganzen auch wohl entbehrlich, wiewohl noch weiter untersucht werden muß, ob sie nicht eine sehr brauchbare Kochbirne für den Winter ist, da der Baum durch Fruchtbarkeit sich auszeichnet.

Literatur und Synonyme: Diel: Neue Kernobst. III, S. 275. Sonst finde ich sie nirgends und kommt sie auch in belgischen Catalogen nicht vor.

Gestalt: Diel rechnet sie passend zu der Familie der Pomeranzenbirnen und ist sie ziemlich kreffelförmig. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie mit erhabenen Linien eine dicke, etwas abgestumpfte Spitze. Die Größe gibt Diel zu 2" Breite und Höhe an, und war sie in der That in dem dürren und warmen Sommer 1859 an unbe-

schnittener junger Pyramide in Herrnhäusen kaum größer. Ich hatte sie aber selbst am Probezweige auf Hochstamm in Nienburg mehrmals von obiger Größe und in dem warmen Jahre 1846 unter mehreren schönen großen Exemplaren eine Frucht von 3" Breite und Höhe.

Kelch: schmalblättrig, weit offen, liegt sternförmig auf und sitzt in geräumiger, nicht tiefer, ebener Senkung. Auch über die Frucht laufen keine Erhabenheiten hin.

Stiel: nach Diel dünn, holzig, 1½" lang; wie ich die Früchte hatte, war er jedoch 1" lang, stark, an der Basis meistens etwas fleischig und sitzt in kleiner Grube oder wie eingesteckt.

Schale: ziemlich fein, glatt, mit nur leichten Kossanflügen, vom Baume schön hellgrün, im Winter in der Reife gelb. Von Rötthe ist nach Diel keine Spur, von der ich jedoch zweimal einen ziemlich starken, in der Reife fast rosenrothen Anflug fand, während in andern Jahren Rötthe fehlte. Punkte meist fein, wenig bemerkbar. Geruch fehlt.

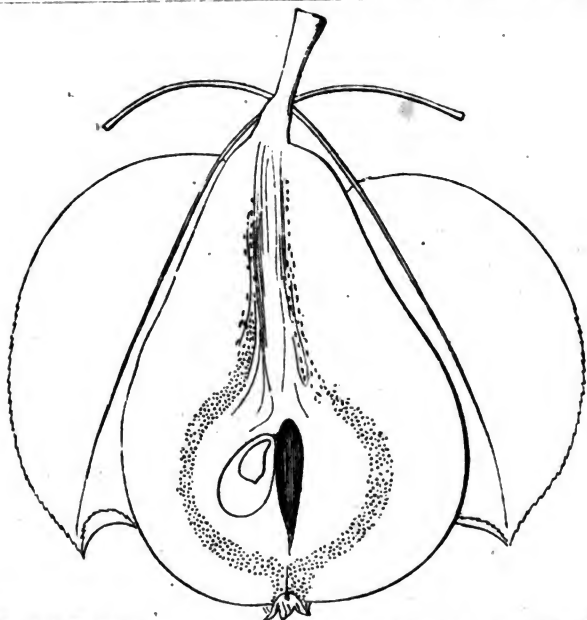
Das Fleisch ist weiß, nach Diel ums Kernhaus etwas steinigt, was ich bei den größeren Früchten in Nienburg nicht fand, deren Fleisch sehr fein war. Diel bezeichnet das Fleisch als halbghmelzend (ich fand es nur mürbe), saftvoll, von angenehmem stark alantartigen Zuckergeschmack.

Das Kernhaus hat nur kleine hohle Achse, die muschelförmigen Kammern enthalten nur wenige schwärzliche Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt nach Diel im Febr. und März und hält sich bis in den April. In dem warmen Jahre 1846 wurden meine am 20. Oct. gebrochenen Früchte schon Ende Dezember gelb.

Der Baum wächst nicht stark, wie Diel vermutet und sich in Herrnhäusen bestätigt, belaubt sich gut, setzt bald Fruchtholz an und wird früh fruchtbar. Sommertriebe mittelstark, ohne Wolle und Silberhäutchen, braunröthlich, an der Schattenseite mehr schmutzig lebergelb, nach Diel zahlreich und stark punktiert, während ich die Punkte nicht in die Augen fallend fand. Blatt klein, rinnensförmig, mit der Spitze rückwärts gebogen, glänzend, elliptisch, mit langer auslaufender Spitze, am Rande mit vielen feinen spitzen Sägezähnen besetzt. Asterblätter klein, oder fehlend. Blatt der Fruchttaugen lanzettförmig. Augen stark kegelförmig, spitz, etwas abstehend, sitzen auf stark vorstehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.



Die neue Bouvier. Bouvier? (v. Mons) Laum*, meist K. für Jan. — Febr., selten Ap.

Heimath und Vorkommen: Sie wird bis jetzt nur in Catalogen aufgezählt und zwar als Nouveau Simon Bouvier mit dem Zusatz von Mons, wonach sie also von Letzterem erzogen wurde. Ich erhielt die Zweige von Ad. Vapelen in Wetteren und erzog an einem freistehenden Pyramidbäume öfters schon Früchte, welche die obige Form und Größe hatten und sich wie unten folgt verhielten.

Literatur und Synonyme: In Vapelen's Verzeichniß ist die Frucht als veränderlich, schmelzend, groß, im Febr. und März reisend, der Baum als sehr fruchtbar bezeichnet. — Jamin und Durand in Paris geben sie als schmelzend, II. Qual., mittelgroß, im März und April reisend, auf unterster Rangstufe stehend, an. — In von Biedensfeld Hdb. I, S. 116 ist sie als groß, veränderlich, schmelzend, doch je nach Boden und Lage bald I., bald II., bald III. Ranges erwähnt. — Tougard S. 76 schildert sie nach dem Catal. von de Bavay als schmelzend, doch sehr wechselnd (changeant) von II. ober III. Qual. Sie habe viel versprochen, doch wenig

bewiesen, sie sei aber von langer Dauer. — Außer der Obigen und dem bereits im Handbuch II. beschriebenen Bürgermeister Bouvier und dem Andenken an Bouvier gibt es immer noch eine Simon Bouvier, eine Bouvier d'automne, eine Bouvier de Printemps (ist vielleicht die vorliegende) und eine Docteur Bouvier, welche letztere im Handbuch V, S. 161 vorausgehend beschrieben wurde.

Gestalt: birnförmig-kegelförmig, in einzelnen Früchten auch rein kegelförmig, in der Mehrzahl jedoch um den Kelch sanft abgerundet, so daß sie nicht gut aufsteht. Nach dem Stiele zu macht sie meist eine kleine Einbiegung und endigt mehr oder weniger abgestumpft spitz. 2—2¼" breit und bis 3¼" hoch, öfters aber auch niedriger.

Kelch: hartschalig, offen, aufrecht, oft etwas vorgeschoben, obenauf, nicht eingesenkt stehend.

Stiel: sehr stark, meist kurz, holzig, nach der Birne zu bisweilen fleischig in kleiner Vertiefung.

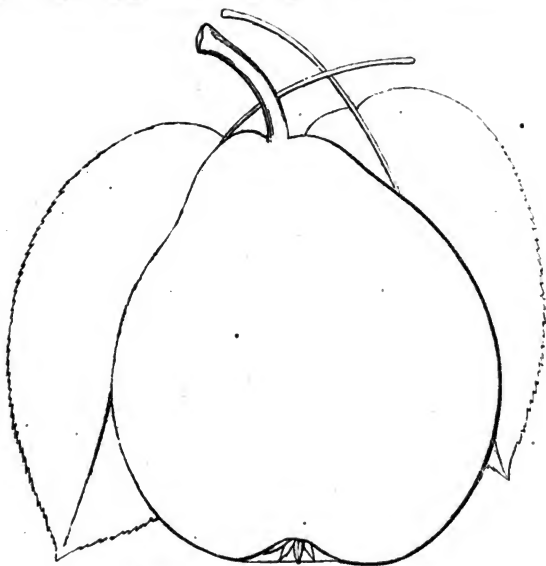
Schale: stark, nach dem Stiele zu glatt und gelblichgrün, fein bräunlich punktiert und vorübergehend berostet, nach der Kelchwölbung hin jedoch sehr fühlbar rauh und dick berostet, doch so, daß sich der Rost fast stets unterhalb der Wölbung regelmäßig abgrenzt und nur die Kelchfläche deckt.

Fleisch: gelblichweiß, etwas körnig (halbfein), rauschend, kaum halbschmelzend, saftig, süß, und eigentümlich gewürzt, ohne wohlschmeckend zu sein.

Kernhaus: steht hoch oben unter dem Kelche, es richtet sich jedoch in seiner Form nach der Breite der Birne, so daß es vom kreiselförmigen ins Breitrunde übergeht. Es ist nicht mit zu vielen und zu großen Körnchen umgeben, hat nur zuweilen eine hohle Achse, die Kammern sind muschelförmig, je nach der Länge der Birne länglich oder kürzer gebaut. Kerne eirund, zugespitzt, hellbraun, meist vollkommen.

Reife und Nutzung: die Reife wird nach Obigem für Febr. bis April angegeben, doch wurden viele der von mir erzeugten Früchte selbst aus den warmen Sommern 1857—59 bis Februar schon faulständig, aber auch die sich länger haltenden wurden nicht schmelzender, sondern vertrockneten nach und nach, indem sie unter der Schale sich bräunlich färbten. Sie wurden nicht teig oder weich, weil die starke Schale das Fleisch zusammenhält. Vielleicht wird die Frucht an einer Wand noch brauchbarer und besser; wie ich sie zeither erzog, möchte sie auch als Kochbirne nicht wohl zu brauchen sein. Ebenso urtheilt Oberdieck über sie.

Eigenschaften des Baumes: derselbe beweist sich hier starkwüchsig und fruchtbar. Sein Wuchs ist schön pyramidal. — Die Blätter sind eirund mit Ansatze zum Breitelliptischen, länger oder kürzer auslaufend zugespitzt, viele sind oval, die längstgestielten breitelliptisch, 1¾" breit, 2 bis 2¾" lang, oberhalb undeutlich, unterhalb deutlich wellig, ganzrandig oder nur in der vorderen Hälfte fein gesägt, mehrentheils flach, doch etwas wellenförmig, die Spitze seitwärts oder nach oben gedreht, nicht sehr dunkelgrün und glänzend, dick und steif, auf der Oberfläche etwas uneben. Blattstiel bisweilen 2½" lang. — Blüthenknospen dick und kegelförmig, kurz zugespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige dunkelolivengrün, an der Sonnenseite lebhaft braungeröthet, schmutziggelb punktiert.



Die Chaptal. Diel. ††. K. Winter bis Frühjahr.

Herzath und Vorkommen: Soll im Jardin des Plantes in Paris aus Samen entstanden sein; wurde dem berühmten Grafen Chaptal gewidmet.

Literatur und Synonyme: Diel R. K. D. III, S. 322. Dittr. I. Bd. Nr. 286. — Dochnahl hat sie Chaptals Apothekerbirne genannt. Dessen Führer II, S. 176.

Gestalt: sie ähnelt in ihrer Form bald einer Colmar, bald einer Chaumontel, ist $2\frac{1}{2}$ " breit und gewöhnlich einen Zoll länger, also oft länger, als auf obigem Umrisse. Der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der Fruchtlänge nach dem Kelche zu, wohin sie sich so abrundet, daß sie gut aufstehen kann.

Kelch: langgespitzt, halb offen, in einer etwas tiefen, mit breiten Erhabenheiten umgebenen Einsenkung.

Stiel: stark, $\frac{3}{4}$ —1" lang, tritt aus der Kelchspitze mit Fleisch umgeben hervor.

Schale: hellgrün, rauh anzufühlen, stark berostet, nur sehr selten etwas erdartig geröthet, manchmal fein punktirt.

Fleisch: mattweiß, nicht steinig, fest, abknackend, etwas hüßig, von einem zimmartigen Geschmacke.

Kernhaus: groß, mit langen Kammern und eben dergleichen schwarzbraunen Kernen, welche letztere auch am Kopfe eine Spitze haben.

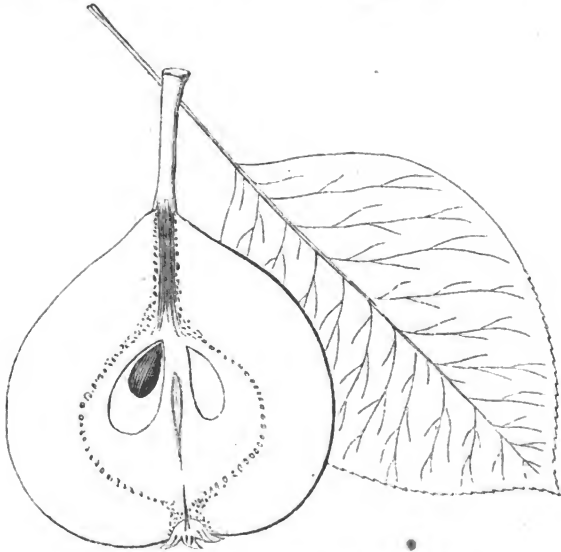
Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt im Winter und hält sich bis ins Frühjahr. Ist nur als Kochbirne zu benutzen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst sehr lebhaft, setzt viel Fruchtholz an und wird bald recht tragbar. Die Blätter sind der Beschreibung Diels entsprechend, etwas klein, länglich eirund, oft herzförmig und endigen mit kurzer scharfer Spitze; sie sind 2½" lang, 1½" breit, glatt, fast flach gebreitet und oft gar nicht oder doch nur undeutlich gezahnt. Blattstiel meist kurz, ¾—1½" lang. Blütenknospen schön dunkelbraun, stehend spitz, wenig bewollt. Sommertriebe trüb dunkel lederfarben, mit vielen bräunlichen, nicht sehr ins Auge fallenden Punkten besetzt.

Schmidt.

Man findet die Chaptal hier und da auch noch in neueren französischen Schriften und Obstverzeichnissen als gute Winterkochbirne aufgezählt und Lougard bemerkt, daß sie mit Unrecht auch Beurré Chaptal genannt werde. Diel sagt schon über sie: „Man muß sich an die große Vorliebe der Franzosen für ihre verrufene Bonehretien d'hiver erinnern, wenn man das Lob der Obigen würdigen will, denn mit dieser hat sie in Allem die größte Ähnlichkeit, sie ist wie diese weltberühmte Birne bei uns nur eine gute Kochbirne. Dagegen bemerkt Papeleu zu der von ihm ebenfalls nur als Kochfrucht aufgezählten Birne: Die Chaptal, welche ich in Paris zu kosten Gelegenheit hatte, war eine sehr schmelzende und sehr gute Frucht, von welcher Dupuy die Pstropfreiser von Chaptal selbst erhielt. Im Handel geht eine falsche Sorte. (? Die Reb.) — Nach Liron d'Airol, table syn. S. 35 hat die Poire Chaptal ein Herr d'Albret zu Paris erzogen, L. bezeichnet sie aber auch nur als Kochbirne. So auch Decaisne, der sie II, Taf. 17 sehr groß und schön, ziemlich birnförmig abgebildet hat, obgleich er sie als kreiselförmig oder bauchig beschreibt; nach ihm hat sie Hervé, Direktor der Baumschule in Luxemburg zu Ende des vorigen Jahrhunderts erzogen. — Auf der Ausstellung in Namur sah ich sie mehrfach Decaisnes Abbildung entsprechend. Die von dort mitgenommene Frucht hatte halbfeines abknackendes Fleisch von mäßig süßem, mehr fein herben, als zimmartigen Geschmack.

J.



Die Beßelsbirne. Metzger. f. K. Jan. — April.

Heimath und Vorkommen: Deutsche Nationalwirthschafts-
birne, die im Elsenz- und Neckarthale über den Odenwald bis nach
Mainz und Darmstadt, auch in der Pfalz, in Speier, wie Lucas mit-
theilte, verbreitet und ein Abkömmling des Kagenkopfs ist, von welchem
nach Metzger in dortiger Gegend unzählige Spielarten bekannt sind.
Der Große französische Kagenkopf wird in Darmstadt zum Unterschied
Große französische Beßelsbirne genannt, während nach Luc. Vb. II, S. 524
des Illustr. Handb. der Kleine Kagenkopf im Württembergischen unter
dem einfachen Namen Große Beßelsbirne bekannt ist.

Literatur und Synonyme: Metzger Kernobstsorten S. 207. Synon.:
Gemeine oder Mittlere Beßelsbirne (bei Darmstadt), Beßelsbirne,
Bleßelsbirne (Baden), Postelsbirne (am Neckar), Bergelsbirne, Kun-
delsbirne, Kesselsbirne, Rothbirne, Bupelbirne, Leßelsbirne, Kap-
pelsbirne a. a. D.

Gestalt: kugelig, bisweilen fast plattrund, mittelgroß, 2" breit und ebenso hoch. Gegen den Stiel läuft die Frucht in eine kurze, stumpfe Spitze aus, die der Frucht ihr kugeliges Ansehen benimmt.

Kelch: groß, offen, leicht stehend, in Falten oder Beulen, die jedoch die Rundung nicht ändern.

Stiel: bald dick, bald dünner, 1" lang, in einer kleinen Grube mit einem Fleischwulst umgeben oder auch durch ihn verdrängt.

Schale: grünlich-grau, später gelblich, mit vielen dunkelgrauen Punkten und an der Sonnenseite etwas erdartiger Röthe. Die Frucht ist sehr rauh und hat keinen Geruch.

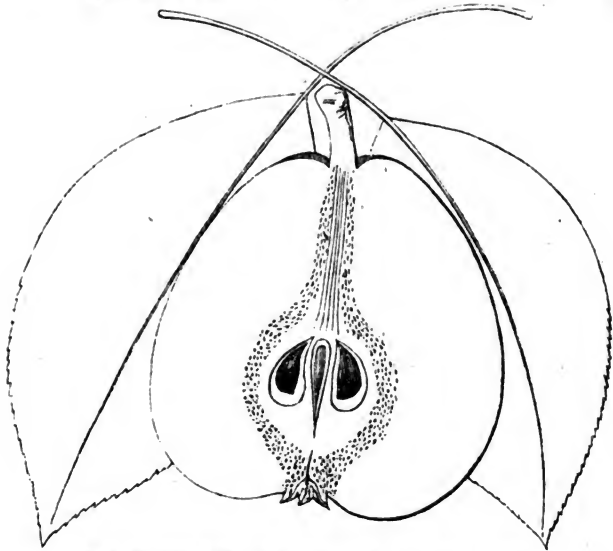
Fleisch: weiß, sehr rauhkörnig, vor der Reife zusammenziehend, so daß sie vor der vollen Zeitigung nicht genossen werden kann.

Kernhaus: ist nach Mezger klein, wie die Abbildung zeigt ist es jedoch ziemlich groß, mit großen Kammern, jedoch nur wenigen oft unvollkommenen Samen.

Reife und Nutzung: die Birne reift im Januar und dauert bei guter Aufbewahrung bis in den April. Dieselbe gehört zu den rauhen Mostbirnen, die einen sehr guten, dauerhaften Most liefern, der demjenigen von der Rummelter Birne nachsteht, allein dennoch von sehr guter Qualität ist. Sie dient jedoch auch zum Schnitzen und dem armen Manne zum Rohgenuß, der dieselbe wegen ihrer langen Dauer sehr werth hält.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe kömmt in rauhem Boden und rauhem Klima gut fort, verschmährt jedoch auch einen guten feinen Boden nicht, wo er rasch heranwächst, bald trägt und ein hohes Alter bis zu 100 Jahren erreicht. Seine Fruchtbarkeit ist groß, ein 15jähriger Stamm lieferte bisweilen schon 30 Sester Birnen. Er ist besonders auch als Feld- und Straßenbaum zu empfehlen, weil die Frucht vom Baume nicht genossen werden kann. Die Blätter sind, wie ich die Sorte von Mezger hatte, breitelliptisch, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ " lang, öfters oval und eirund, mit etwas aufgesetzter, nicht langer Spitze, besonders am Blattsaume wollig, ganzrandig oder meist nur nach vornen (etwas stumpf-) gesägt, meist flach. — Blütenknospen mittelgroß, kurzkegelförmig, stumpfspitz, lichtbraun, hie und da etwas wollig. — Sommerzweige meist etwas wollig, nach oben stufig, gelbbraun, sonnenwärts dunkelrothbraun, mit vielen feinen weißlichen Punkten.

NB. Herr Garteninspektor Lucas sandte mir die obige Zeichnung der Birne und ich fügte aus meinem Herbarium das Blatt hinzu. Von dem wiedereingegangenen Zweige sah ich selbst keine Frucht. — Durch die längere Dauer der Frucht und durch die verschiedene Plattform des Baumes unterscheidet sich die Beßelsbirne hinlänglich vom Kleinen Kapentopf.



— Wildling von Vaat. Diel (van Mons). **! Febr. u. März.

Heimath und Vorkommen: Sie stammt nach Diel, der sie von v. Mons empfing, von Parmentier in Enghien und zwar wurde sie ursprünglich, nach van Mons Beschreibung derselben in der Revue des Revues 1830, welche Bivort adoptirt hat, in einer ehemaligen Abtei, Namens St. Vaast in Frankreich aufgefunden; sie wurde aber bereits in Belgien, in Enghien zc. mehrfach cultivirt.

Literatur und Synonyme: Diel N. R. D. II, S. 218: Wildling von Vaat. Die Vaat. Bezi Vaat. Dittr. I, S. 636; Oberd. S. 427 macht darauf aufmerksam, daß Diels Beschreibung auf die aus seinen Zweigen erzeugte Frucht wenig passe. Dochnahl S. 107. Bivort II, S. 55: Besi de St. Vaast, Besi Vath, Besi Vaët, Besi Va, B. Waët, B. de St. Waast. Annal. de Pom. VII, S. 21. Im Lyon. Ber. wird ihr als Synon. Beurre Beimont oder Heymont, auch Beaumont beigegeben, welches Leptere auch Liron und Leroy (dessen Gat.) haben, was aber Biv. nicht erwähnt, überhaupt fraglich ist, weil es nach dem Verz. von Jamin und Dürand, auch nach dem Neuener Bulletin S. 127 zugleich noch eine Sommerbirne dieses Namens gibt. Die Winterbirne Beurré de Beaumont ist übrigens im genannten Bulletin ganz ähnlich der vorliegenden beschrieben, jedoch ziemlich klein, kreffelförmig, oben stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurz- und spitzkegelförmig abgebildet. Meine Beurré Heymont von Papelen hat zwar ähnliche, doch durchaus gesägte Blätter und scheint auch nach der bereits gelieferten Frucht, obgleich sie im Jan. reifte, anders und bie

von Bid. III, S. 43 beschriebene Poire Beymont zu sein. Vgl. noch Liron d'Air., Liste syn. S. 36, auch dessen Descript. II, S. 46, Taf. 29, Fig. 1. Die Abbildung ist hier ziemlich wie bei Bidort; ferner Baltet S. 34.

Gestalt: Die vergleicht sie nach einander einer länglichen B. blanc, noch mehr der Großen britanischen Sommerbirne und wie van Mons auch der Colmar, aus deren Samen sie wohl entstanden sei. Ihre wahre Form sei jedoch pyramidal, um den Kelch plattrund, deshalb breitauffühend, nach dem Stiele zu ohne Einbiegung stark abgestumpft kegelförmig, selbst auf Hochstamm $2\frac{3}{4}$ " breit und fast $3\frac{1}{4}$ " hoch. In Bidorts Abb. ist sie 3" breit und nur wenig höher und etwas mehr bauchig, sonst wie meine Frucht oben, die aus Angers war, abgebildet. Aus Herrnhäusen lag sie in Berlin ziemlich breit eiförmig mit etwas Einbiegung nach dem Stiele zu vor, während Lucas eine Bergamotte de St. Vaast aus dem belgischen Sortiment in Wiesbaden (nach seinen Notizen sicher dieselbe Frucht) mehr bergamottförmig gezeichnet hat, so daß also ihre Form veränderlich ist.

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, offen, oft ziemlich vertieft in Beulen, die bisweilen fortlaufen und die Rundung verderben.

Stiel: oft lang, nach Diel bis $2\frac{1}{2}$ " lang, oft kurz und dick, wie fleischig, steht oben auf wie eingesteckt, oft auch vertieft in starke Beulen.

Schale: glatt, gelbgrün, später citronengelb, bisweilen an der Sonnenseite recht lebhaft, jedoch auch öfters nur erbartig geröthet, mit vielem zerstreuten zimmtfarbigen Roste und zahlreichen hellbraunen oft rötlichen Punkten. Auch nach van Mons ruffeletartig in der Färbung.

Fleisch: nach Diel weiß, grobkörnig, überfließend, butterhaft, von angenehmem, etwas rosenartigen Zudergeschmack, nach van Mons ganz eigenthümlich parfümirt. Auch Andere loben das schmelzende und gewürzbaste Fleisch, was in guten Jahren sowohl die bereits von mir erzogenen Früchte, wie auch die aus Angers zeigte, obgleich letztere 1860 gewachsen, und von mir zu früh, schon im Nov. gekeftet, deshalb noch festfleischig war. Die Herrnhäuser Frucht aus 1860 war Mitte Dez. schmelzend, von wenig süßem, doch etwas schwach gewürzten und herbem Geschmack. Es lag dies sicher an dem Jahrgang und in anderen Jahren wird sie dort gewiß ebenso vortheillich.

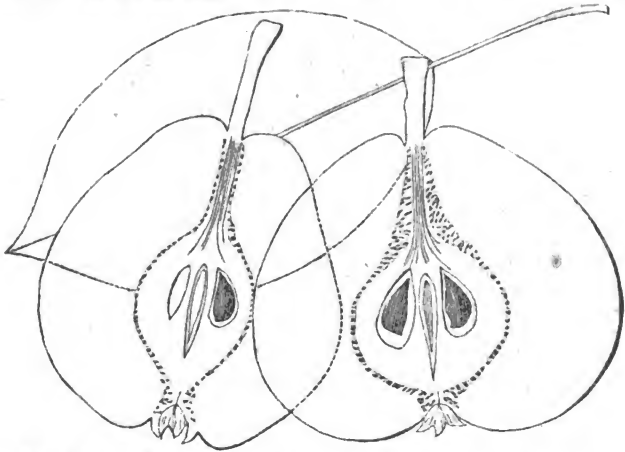
Kernhaus: etwas hohlachsig, Kammern nicht groß, mit braunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten, oft lauben Kernen.

Reife und Nutzung: selten reift wohl die Frucht, wie Diel angibt, schon Anf. Oct., Andere geben für Frankreich Dez. und Jan. an. Hier kam sie meist erst im Febr. und bei Oberb. sogar im März zur Reife. — Nach der geringen Größe und dem meist ziemlich starken Welsch der meinigen verlangt Abzigens die Sorte wohl besonders guten Boden und warmen Stand, auch späte Abnahme der Frucht.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir nicht stark; so schildert ihn auch Baltet, der ihn sonst als sehr fruchtbar unter allen Formen und auf jedem Stande bezeichnet. — Blätter der Mehrzahl nach elliptisch (am Sommerzweige auch breitelliptisch) viele lanzettförmig und andere länglich oval, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, bisweilen über 3" lang, glatt, nur nach der oft langen meist auslauf. Spitze hin schwach gekerbt oder verloren gezahnt, schwach schiff- und fischelförmig, etwas wellenförmig oder halbspiralförmig, (Blattseiten oft ungleich) lichtgrün, stark glänzend, reich, doch feingeadert. (Van Mons beschrieb das Blatt als profonddement incisée, Diel wie ich hier). — Blüthenknospen kurzkegelförmig, fast stechenbüßig, kastanienbraun. — Sommerzweige grüngelb mit fast laudrothem Anbauch und feinen gelblichen Punkten.

S.

Nachschrift. Auch Decaisne hat sie ähnlich meiner Zeichnung oben, nur etwas größer in 54. Lieferung abgebildet und beschrieben. Nach ihm ist sie jetzt am meisten als Poire St. Waast bekannt. Er schildert das Fleisch als halbschmelzend, zuckerig, ziemlich erhaben, bisweilen herbe säuerlich, oder etwas ruffeletartig, die Frucht vom Oct. bis Mitte Dez. reisend und wegen dieser längeren Dauer sei sie besonders schäzenwerth.



Suzette von Bayay. Bivort (Esperen). *. Febr.—April, bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: wurde vom Major Esperen erzogen, der sie 1843 nach der Madame de Bayay: Suzette de Bayay nannte. Sie findet sich bereits in den meisten belgischen und französischen Schriften und Verzeichnissen und verdient als Winterfrucht Beachtung, doch scheint sie nicht für jeden Boden passend zu sein.

Literatur und Synonyme: Bivort Alb. II, S. 141. Longard S. 79. Baltet S. 38. — Piron d'Alrol. Descript. I, S. 30. Auf der Abbildung, Planche 8, Fig. 6, ist aber irrtümlich von Piron an ihrer Statt aus Biv. Alb. die auf demselben Blatte abgebildete Besi d'Esperen, eine länglich eirunde, nach dem Kelche zu stark abnehmende Frucht, gezeichnet, doch kann sich auch die vorliegende nach Früchten, die mir Herr Dr. Balling sandte, wie die eine oben mit abgebildete Frucht zeigt, ziemlich eirund gestalten. Auch Decaisne Bb. IV, Taf. 48 gibt Abbildung, seine Frucht erscheint ziemlich bergamottförmig, $3\frac{1}{4}$ " breit und ebenso hoch, und der Kelch sitzt, wie an meiner einen Frucht links oben, zwischen einigen ihn überragenden Beulchen, während er bei Bivorts einer Frucht auf einer wirklich vorgeschobenen Spitze sitzt.

Gestalt: wechselt in den bereits erwähnten 2 Formen, und geht vom Platttrund-Kreiselförmigen in das Eirunde über; nach dem Stiele zu endigt die Frucht stark abgestumpft spitz. Sie ist mittelgroß, fast klein, die Größe von etwas mehr als 3" Breite und $2\frac{1}{2}$ " Höhe, in welcher sie Bivort zeichnete, mag sie wohl selten erlangen.

Kelch: aufrechtstehend, offen, nach Viv. im Mittelpunkte eines zigenartigen Vorsprungs sitzend, der aber nicht immer vorhanden, deshalb nicht charakteristisch ist, jedoch an den von Balling erhaltenen Früchten durch starke beulenartige Erhabenheiten angedeutet war. Bisweilen steht er eingesenkt, bisweilen flach; er ist hornartig, graurostig.

Stiel: bis 1" lang, dünn, holzig, grünbraun, in tiefer enger, oft beuliger Höhle, doch auch bisweilen obenauf stehend.

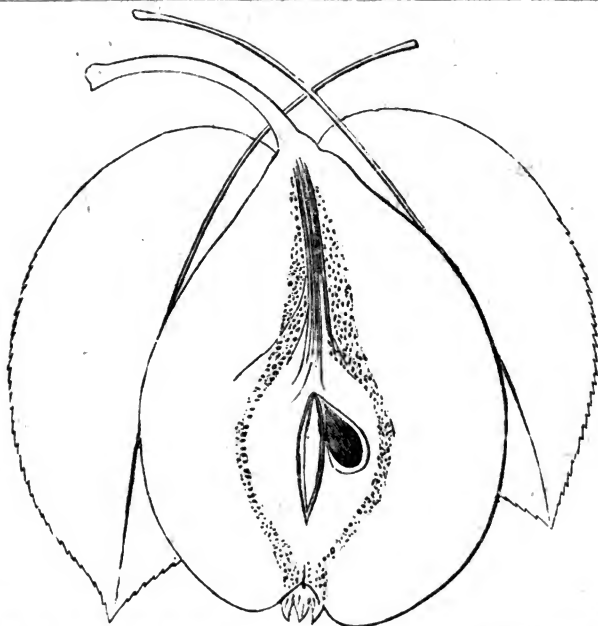
Schale: glatt, hellgrün (später citronengelb) — fein gelbbraun punktiert, um Kelch und Stiel auch ebenso berostet und zuweilen ist dies der Fall auf der ganzen Hälfte der Frucht. *jung frisch halbrauch*

Fleisch: grünlichweiß, (nach Vivort schmelzend) ziemlich saftreich, gezuckert und ~~ziemlich stark gewürzt~~ ^{viel in an Essgewürz} gewürzt, war an meinen Früchten ziemlich grobkörnig und wurde auch in den warmen Jahren 1857—1858 kaum halbschmelzend (wie es auch Baltet, Decaisne und Leroy nur als rauschend bezeichnen), doch war es oft selbst im März noch sehr saftreich, süß und angenehm gewürzt. In kühleren Jahren bleibt es nur härtlich und geschmacklos und die Frucht ist dann wenig zu brauchen.

Kernhaus: mit ziemlich viel Körnchen umgeben, Fächer klein, Kerne bräunlichschwarz, schmal und spitz, oben mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Die Reife tritt im Februar bis April ein, bisweilen auch früher, einmal hatte ich schon bis 20. Dez. die Früchte zum Theil überreif. Will lange hängen, sonst welkt die Frucht, und verlangt, um bei uns gut zu werden, günstige Witterung und geschützten Stand, und jedenfalls leichten und fruchtbaren Boden. Nach Decaisne empfiehlt sie sich besonders wegen der längeren Dauer, in welcher sie selbst die Glücksbirne oft übertreffe.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir gemäßigt, nach Leroy treibt er aber stark und nach Baltet paßt er für alle Formen. Er ist auch in meinem Garten sehr fruchtbar und trägt büschelweise. Doch leiden seine Zweige ausnahmsweise gegen alle übrigen auf demselben Plage stehenden Birnbäume stark am Grunde und am Vertrocknen des Fruchtholzes, woran mein schwerer Boden wohl Ursache ist. — Die Blätter sind elliptisch, zum Theil auch oval, mit mehr oder weniger langer etwas aufgesetzter Spitze, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ —3" lang, glatt, hier und da am Saume etwas wollig, meist ganzrandig und flach. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, ziemlich spitz, dunkelbraun, am Rande der Deckblätter hellbraun. — Sommerzweige grünbraun, feintröthlich punktiert.



Der Veteranen-Wildling. Poiteau (van Mons). * f. (zuweilen K.) März u. April.

Heimath und Vorkommen: sie stammt von van Mons, der sie in seinem Verzeichniß, Serie II, unter Nr. 524 als *Des Veterans* mit dem Zusatz *par nous* aufzählt. Poiteau hat zuerst Nachricht von ihr in den *Annal. de la Soc. d'hortic. de Paris*, Dez. 1834 gegeben.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 152: Wildling der Veteranen, *Besi des Vétérans*. Er beschreibt sie nach den genannten *Annal.* kurz als länglichrund, $2\frac{1}{2}$ " lang, schön gelb mit Roth, halbschmelzend, süß, mit eigner Säure gemischt, nicht wohlschmeckend, zu sauer, wie unreif — wie es bei der auf Mitte Oct. angegebenen Reife wohl nicht anders sein kann. — Nach den Catalogen von Jamin, von Leroy, von Bapelen und nach dem *Bilvorder* ist sie Winterfrucht, vom Dez. bis April reifend, II. R., halbschmelzend oder brüchig. Der *Bilvorder* gibt I. Rang und bezeichnet, wie eigentlich auch Poiteau, ihre Form als eirund (ovale-arrondie). Liron d'Airol. *Table syn.* S. 5: halbschmelzend, II. R., als Kochfrucht I. R., ohne Reifzeit. Lougard S. 61 hat nur den Namen und Dec.-Zau. Der Bericht der Societ. van Mons, Brüssel 1860, stellt sie unter die empfehlungswerthen Sorten und bezeichnet sie als eirund (ovoïde), sehr angenehm gewürzt süß, aber butter-

haft-schmelzend, I. R., Ende Oct. reisend, wozu ich ein ? setze. Ausführlicher und als Winterfrucht, halbschmelzend, wenig schmachhaft, beschreibt sie Decaïone III, 27. Pief., als Poire des Veterans, bildete sie auch nach Form und Färbung kenntlich ab. Er gibt als Syn. Baneau, Hericart de Thury und irrtümlich auch Bouvier Bourg-mestre, denn letztere ist schon im Fleische und in der Reifezeit wesentlich verschieden. Auch mit Rameau (Zürst Winterbirne, Oberd.) hält er sie, wie Willermoz, für identisch und mag darin schon eher Recht haben, wenigstens war Rameau aus Herrnhäuser sehr ähnlich und auch Oberd. Beschreibung, Anleit. S. 396, zeigt viele Uebereinstimmung. Doch ist Rameau in Biv. Ab. III, S. 71, (welche im Nov. reift, wie Biv. bemerkt, aber nach van Mons im März reifen sollte,) ganz anders und zwar mehr birnförmig (ziemlich wie Bouvier Bourg-mestre in den Annales de Pom. IV, S. 83, hier nur mehr ausgereift) abgebildet. Dieser Form näherte sich auch Rameau aus Angers in Berlin, war auch Mitte Oct. schon überreif und fast butterhaft, während die Herrnhäuser Ende Jan. noch fest war. Sie ist deshalb jedenfalls doch eine andere Frucht, weshalb ich auch hier, wie zu der im Nov. schmelzenden Rameau in Biv. Ab. ein ? setze. Uebrigens kommt die vorliegende nach Dochnahl S. 61 in Frankreich als Besi Rameau und in Catalogen als Veteranenbrust vor.

Gestalt: eirund, bisweilen fast rundlich, um den Kelch so abgeflacht, daß sie zur Noth noch aufsteht; nach dem Stiele zu schneller abnehmend und mit kürzerer oder längerer, kegelförmiger, oft zitzenartiger, wenig abgestumpfter Spitze endigend. — Groß, $2\frac{1}{2}$ " breit und je nach ihrer Zuspitzung $2\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{4}$ " hoch.

Kelch: gelbbraun, blättrig oder hartschalig, offen, seicht- oder mehr vertieft stehend in meist enger, oft unregelmäßiger, mit flachen Beulen besetzter Einlenkung. Durch die sich hier und da über den Bauch hin erhebenden Beulen wird die Abrundung oft ungleich.

Stiel: stark und lang, gelbbraun, oft fleischig und gekrümmt, verliert sich meist in die Birne ohne Absatz, doch legt sich häufig ein starker Höcker an ihn an, der ihn schief brüdt.

Schale: glatt, grüngelb, wie etwas weißlich bedustet, später schön gelb, mit feinen bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite öfters auch saunster Röthe und mit etwas gelbbraunem Rost um Kelch und Stiel.

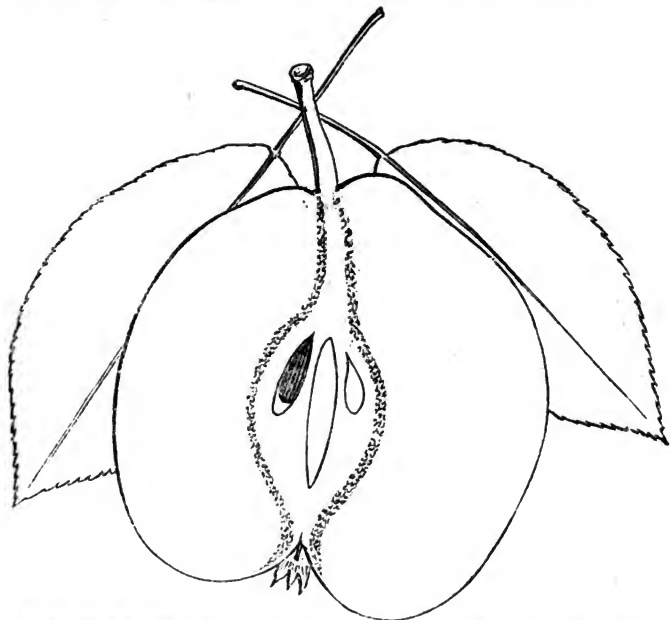
Fleisch: mattweiß, fein, ziemlich saftreich, abnackend, fast halbschmelzend oder im Munde doch ziemlich zergehend, von gutem, doch schwach gewürzten säuerlich-süßen Geschmack. In weniger guten und trockenen Jahren bleibt es abnackend und fade-süß, ohne Säure und ohne Herbigkeit.

Kernhaus: mit nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit großen dunkelbraunen, mit schwachem Höckerausgange versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt hier im März und April und die Frucht hält sich gut, ohne zu wellen oder zu trocken zu werden. Eine Frucht der Besi des Veterans aus Angers war Ende Januar schon ausgereift und zum Kobgenuß recht angenehm; sie verhielt sich ganz wie eben und in guten Jahren meine eignen Früchte. Die Birne dient übrigens auch gut zum Kochen und ist auf dem Markte, bei ihrer langen Dauer, Schönheit und Größe sehr angenehm.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir ziemlich stark, trug schon öfters voll, wie auch Andere seine große Fruchtbarkeit loben. — Blätter oval, $1\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ " breit, $2\frac{3}{4}$ — $3\frac{3}{4}$ " lang (am Sommerzweige oft größer und breiter, zuweilen eirund und breitelliptisch), die längstgestielten Blätter schmaler und lanzettförmig, unterhalb oft etwas feinnollig, fein- oft stumpf- und nur nach vorne hin gesägt, etwas sichelförmig und hier und da wellenförmig, sonst flach, hellgrün, nicht stark glänzend, reich- doch feingeadert. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, hellbraun. — Sommerzweige gelblichgrün, nach oben rötlichbraun, sehr stark gelblichweiß punktiert. Am 2jährigen Holze ist die Punktirung auffällig stark und mehr weißlich. (Uebrigens beschrieb Biv. die Sommerzweige der Rameau ebenfalls als charakteristisch sehr stark fast silberweiß punktiert, weshalb Dochnahl sie S. 15 als Silberärsige Gewürzbirne aufgezählt hat. Nach Oberd. würde man sie Palmarienbirne nennen können, da Bivort den Namen von der Fête des Rameaux ableitet.)

No. 341. *Esperens Bergamotte*. Dief I, 1. (2) 3.; Luc. VI, 1 b.; Jah'n III, 3.



— *Esperens Bergamotte*. Bivort (Esperen). ** (?) März u. April, bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: Der Major Esperen in Mecheln erzog sie aus Samen 1830 und hielt diesen Sämling unter allen seinen Sämlingen für den werthvollsten.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie als Bergamotte d'Esperen im Alb. I, neben Taf. 47, und mit wenig Abänderung auch wieder in den Annal. de Pom. V, S. 75. Doch ist sie in letzteren mehr bergamottförmig, nicht so abnehmend nach dem Stiele zu abgebildet, als im Album. Nach dem Cataloge von Ad. Papeleu in Wetteren von 1856/57 und auch in einem späteren Verzeichnisse desselben würde sie mit Besi d'Esperen, ebenfalls von dem genannten Major erzogen, identisch sein. Doch hat diese letztere Bivort im Bd. II, S. 143 des Albums von anderer mehr ovaler, länglicher Gestalt und als Novemberfrucht dargestellt und ebenso ist sie wieder in die Annalen Bd. V, S. 63 aufgenommen, ohne daß in einem dieser Werke auf die Identität hingewiesen ist. Auch halten Fougard und Piron d'Airol, die genannten Früchte getrennt; ersterer hat die Berg. d'Esperen S. 31 als im März und April reifend und Besi d'Esperen S. 31 und 47 (einmal birnförmig kreiselförmig im Oct. und Nov. reifend, das andermal länglich im Nov. und Dez. zeitigend, nach dem Catal.

ren de Bavay und nach Viv. Album) aufgezählt. Piron d'Aireles hat die Berg d'Esperen Descript. I, pag. 13. Planche III, Fig. 6 ziemlich wie Viv. in den Annal. und die Besi d'Esperen in Descript. II, pag. 15, Planche 21, Fig. 3, ganz wie Viv. abgebildet und nach diesem beschrieben. Valtet gedenkt nur der Bergamotte d'Esperen S. 39. Dechnahl hat diese S. 80. Auch Decaïone Bd. 1, Pief. 48 bildete Bergamotte d'Esperen als Poire d'Esperen ab und lobt sie als eine sehr gute Frucht. Ich besitze beide Sorten, die letztgenannte von Parelou, und Esperens Wildling von Hrn. Hofrath Dr. Walling aus Jamin und Düraude Baumschule abstammend, beide haben zwar eine einigermaßen ähnelnde, doch wieder verschiedene Vegetation. Früchte sah ich jedoch von beiden noch nicht. Die Abbildung geschah von Lucas nach einer belgischen Frucht und gebe ich die Beschreibung von Pivort aus den Annalen hinzu.

Gestalt: unregelmäßig rundlich, beulig, bisweilen etwas kirschelförmig, mittelgroß, (doch ist sie auch in den Annalen 3" breit und 2 $\frac{3}{4}$ " hoch gezeichnet.)

Kelch: klein, unregelmäßig, braunschwarz, in enger, etwas beuliger Einsenkung sitzend. *1, 2, 3*

Stiel: $\frac{3}{4}$ " lang, ziemlich stark, holzig, gekrümmt, braun, steht in einer rundlichen seichten Höhle. *frisch*

Schale: rauh, grün mit grauen Punkten, rostig gestreift und gefleckt *Ringsum*, mit Eintritt der Reife färbt sich dieselbe etwas gelblich.

„Von Farbe der Besi de la Motte“ bemerkte Lucas dazu. *Ma*

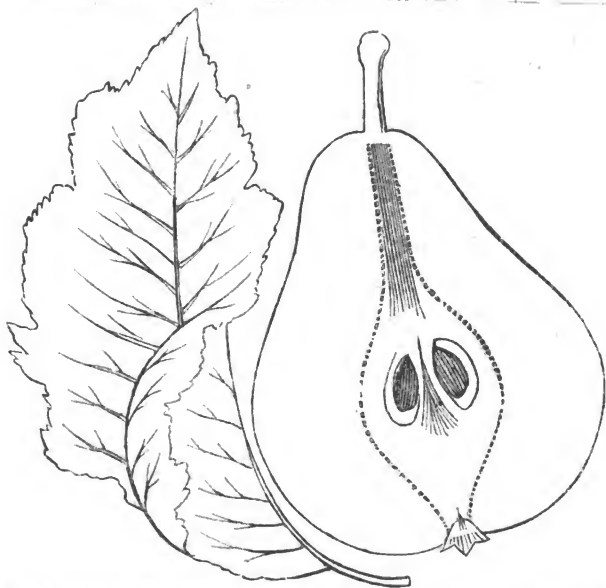
Fleisch: schwachröthlich? (blanc-rosé), fein, schmelzend, saftreich, süß und angenehm parfümirt. Nach Valtet besitzt das Fleisch die Farbe der frischen Butter, ist fein, schmelzend, ausgezeichnet durch starkes Gewürz. (Luc. schrieb „sein säuerlich, wie Beurré gris, sehr gut.“)

Kernhaus: wie oben gezeichnet, an einem andern mehr flattrunden Exemplare, wovon noch Abbildung geschah, sind die Fächer breiter und eirund dargestellt.

Reife und Nutzung: Die Birne reift bisweilen schon im December, doch in der Regel im März und April und wird als eine sehr gute Frucht empfohlen, so auch von Leroy in Angers, der sie für eine der besseren Winterfrüchte erklärt, doch ist es immer noch fraglich, ob sie im deutschen Klima überall diese Güte erlangt, was nach einer Anpflanzung Oberdiecks über dieselbe (S. 388 seiner Anleitung) nach den damals gelieferten Erstlingsfrüchten nicht der Fall zu sein schien.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, pyramidal und ist fruchtbar. Nach Valtet trägt er büschelweise 10—12 Stück zusammen, bringt auf Dichte größere und bisweilen geröthete Früchte. — Die Blätter beschreibt Viv. als lanzettförmig oder ovallanzettförmig (ovales lanceolées), zugespitzt, ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, hellgrün, was von denen der Sommerzweige hauptsächlich gilt. An meinem Baume sind sie oval (am Stiele breiter abgerundet, als auf dem Holzschnitte oben) mit auslaufender, oft kurzer, am Sommerzweige aber auch oft recht langer Spitze, 1 $\frac{1}{2}$ " breit, bis 2 $\frac{3}{4}$ " lang, glatt, fein gesägt, zum Theil auch nur fein gekerbt, am Rande wellenförmig, und etwas sichelförmig besonders nach der Spitze hin gekrümmt. — Sommerzweige nach Viv. röthlichbraun, gegenüber graulich, hellröthlich punktiert.

No. 342. Die Kaiserbirn. m. d. Eichenbl. Dief II (III), 3. 3.; 2. VI (XI), 2 b.; 3. IV, 3.



Die Kaiserbirne mit dem Eichenblatt. Dief (Tub.). *†, meist K. Apr. u. Mai.

Heimath und Vorkommen: Schon Duhamel kannte sie als Imperiale à feuille de Chêne, ebenso Mayer, welcher meinte, daß Merlets Neapolitanerin, Poire de Naples, dieselbe Frucht sei. Dief zieht dies aber in Zweifel, denn auch letztere habe gekräuseltes Laub. — In deutschen Gärten ist sie, wie es scheint, wenig einheimisch geworden, sondern wird nur hie und da der Merkwürdigkeit wegen von Sortenliebhabern gepflanzt.

Literatur und Synonyme: Dief beschrieb sie im V. Hefte, S. 76, darnach Dittr. I. S. 773. Auch Mezger S. 276, Christ Hbwb. S. 187, Luc. S. 216 haben sie. — Duhamel III. S. 82, tab. LIV, und Mayer in Pom. franc. III, S. 272, tab. LXXVI, gaben von ihr und ihrem Laube Abbildung. — Fougard S. 75.

Gestalt: bei vielen Früchten zwar kegelförmig, doch neigt sie sich auch öfters zum Birnsförmigen, wie unsere Abbildung zeigt. Um den Kelch ist sie oft breiter und so abgeflacht, daß sie gut aufsteht, nach dem

Stiele zu endigt sie bald länger (wie oben), bald ganz kurz kegelförmig und stark abgestumpft; oft etwas beulig und ungleich in der Rundung. In gewöhnlicher Größe ist sie $2\frac{1}{2}$ " breit und bis $3\frac{1}{4}$ " lang, am Spaliere wird sie merklich größer.

Kelch: klein, hartblättrig, offen, flachstehend, ohne Erhabenheiten.

Stiel: holzig, nicht ganz 1" lang, oben auf in einer kleinen Vertiefung, oft neben einem starken Höcker.

Schale: etwas stark, glatt, hellgrün, später gelblich oder hellgelb, ohne Röthe, mit zahlreichen bräunlichen Punkten, um Kelch und Stiel auch etwas Rost.

Fleisch: nach Del fest, feinkörnig, saftig, am Spaliere halbschmelzend, rauschend, doch ausflöschig, im Freien erzogen abnackend, von gewürzhaftem, sehr süßen, ganz eigenen, dem der Virgoulense etwas ähnlichen Geschmack, war an den sehr großen Früchten, wie ich sie von Herrn Dr. Löper erhielt, nur in der Ueberreife halbschmelzend, an einer kleineren Frucht aus Angers ziemlich grobkörnig, trocken, abnackend, fadefüß, wie schleimig, und im Fleische der ersten zeigten sich auch ziemlich Steine.

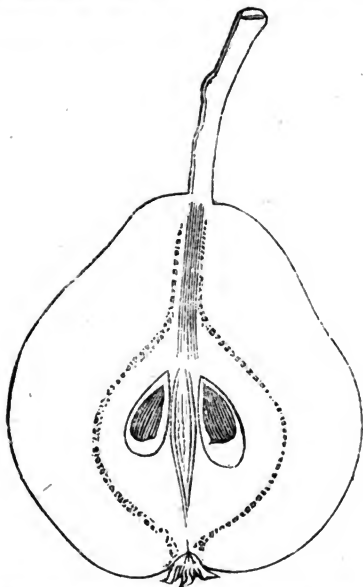
Kernhaus: vollachsig, mit ziemlich viel starken Körnchen umgeben, klein und unregelmäßig, hat oft nur 4, bisweilen selbst nur 3 Kammern, die oft nach der Achse zu offen sind. Kerne kaffeebraun und lauggespitzt, mit einem starken Höcker, öfters taub.

Reife und Nutzung: zeitigt im April und Mai und hält sich auch noch länger, welkt aber, zu früh abgenommen, gern, darf deshalb vor Ende Oct. bis Anf. Novbr. nicht abgenommen werden. Ist zum Rohgenuß kaum brauchbar, doch wegen ihrer langen Dauer schätzenswerth. Del gab ihr 1. Rang; Fougard lobt sie nur als Kochbirne.

Eigenschaften des Baumes: dieser wächst sehr stark, belaubt sich schön, geht fast pyramidal in die Luft, setzt viele kurzen Fruchtspieße an, wird aber erst in den mittleren Jahren recht tragbar. Die Blätter sind elliptisch, meist groß, $1\frac{3}{4}$ " breit, mit der etwas langgezogenen Spitze $3\frac{1}{4}$ " lang (nach Del vom Sommerzweige $2\frac{1}{4}$ " bis $2\frac{3}{8}$ " breit, $3\frac{1}{2}$ ", oft 4" lang, die unteren Blätter noch größer), sie sind in der Mitte flach, jedoch gerne etwas gewunden, glatt, hell grasgrün, glänzend, am Rande stark wellenförmig gekräuselt und dabei mit stumpfspitzigen und bogensförmigen Zähnen besetzt, die als solche meist nur an der Spitze deutlicher werden. Selten zeigt das Blatt hier und da wirklich Einschnitte oder Ausbuchtungen, wie die Eichenblätter, an die es nur durch seine starke, nach Duhamel mehr dem krausen Kohlblatt ähnliche Kräuselung erinnert, die indessen bei mehreren Blättern auch wieder fehlt. — Blüthenknospen z. B. kurzkegelförmig, fast stehenspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige trüb olivengrün, nach oben bisweilen rötzlich, mit vielen starken, weißgrauen Punkten.

NB. Die obige Zeichnung ist nach Duhamel und wurde der bereits im vorigen Jahre fertige Holzschnitt benutzt. Ich hatte die Sorte früher von Metzger, doch gaben die Zweige keine Frucht und gingen bereits wieder ein. Erst 1860 erhielt ich sie wieder von mehreren Seiten. Sie macht sich durch ihre eigenthümlichen Blätter besonders interessant.

No. 343. Bergamotte von Bugi. Die! II, 2. 3.; Luc. VI (V), 1 (2) b.; Sahn III, 3.



Die Bergamotte von Bugi. Die! *† (meist nur K.) April—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Die! erhielt sie von Filassier in Paris. Er hatte Noth, die richtige Sorte zu erhalten, denn schon früher, wie jetzt noch, wurden andere Winterbirnen damit verwechselt und nur Quintinye und Merlet waren darüber mehr im Klaren, aber unter sich nicht ganz einig. Sie soll aus der Provinz Bugi an der Savoyer Grenze abstammen.

Literatur und Synonymie: Die! beschrieb sie im Hest V, S. 3 als Bergamotte von Bugi, la Berg. de Bugi. Vergl. auch Christ's Hdb. S. 161; Dittr. I, S. 774; Oberd. S. 275; Luc. S. 215. Die ältere Literatur ist wenig ersprießlich. Duhamel hatte sie nicht, sondern nur die Winterbergamotte, Berg. de Paques, die aber vielfach damit verwechselt wird, wie denn auch jetzt noch Cat. Lond. die Berg. de Bugi bloß als Synonym der genannten angibt und ich selbst als Bergamotte de Paques aus Frankreich und Belgien auch nur die Bugi erhielt. Doch hat sie Decaisne unter dem Namen Poire Bugi richtig und bildete sie Lief. 19 ziemlich von gleicher Form und Größe wie oben ab. Als Synonyme hat er Ministre, Nicole,

Violette, Grosse ronde d'hiver, Pera Spina. Er betrachtet sie als eine „Sous-Varietät“ der Soulers, mit welcher sie Vieles gemein habe. In Pom. franc. III, S. 221, tab. 37, ist sie, wenn auch vom Spaliere, von solcher Größe und Schönheit abgebildet, wie sie selten vorkommen wird. Als Ennon. gibt Mayer an: Nicolausbirne, Poire de Nicole, Priesterbirne, du Ministre, Violette große runde Winterdornbirne, Pera Spina in Italien.

Geſtalt: eirund oder kreiselförmig, nach dem Stiele zu auf einer Seite kaum merklich eingebogen und stark abgestumpft spiz, $2\frac{1}{4}$ " breit und $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ " hoch. Am Spaliere soll die Frucht bis 3" breit werden können.

Kelch: kurz- und steifblättrig, halboffen, flach- oder seicht-, zuweilen auch tiefer eingesenkt.

Stiel: $1\frac{1}{4}$ " lang, meist stark, oft knospig und etwas warzig, holzig, dunkelbraun, oben auf oder schwach vertieft stehend, meist neben einem Höcker.

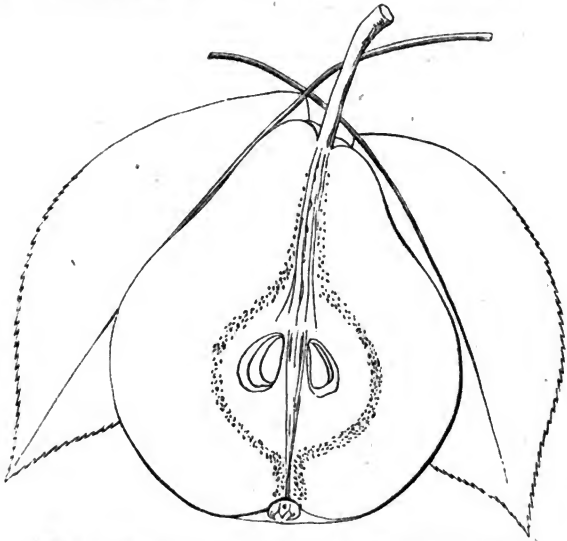
Schale: hellgrün, später blaßgelb mit feinen bräunlichen Punkten und etwas Rostanflügen besonders um den Kelch.

Fleisch: mattweiß, etwas körnig, ziemlich saftreich, halbschmelzend oder rauschend, am Spaliere wohl auch ganz schmelzend, von angenehmem etwas schwach säuerlichen gewürzreichen Zuckergeschmack.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, stark hohlschig mit großen Kammern und meist vollkommenen schwarzbraunen langspizigen Kernen, die einen kleinen Höcker haben.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Ende April oder Anf. Mai, muß aber lange hängen, sonst welkt sie, nimmt im dumpfen Keller auch Modergeruch an. Im Freien wird die Birne in Meiningen nirgends gut, sie bleibt rübenartig und die Schale ist meist voller schwarzer Flecken, die tief ins Fleisch eindringen. Auch Oberdieß und Liegel konnten sie nur selten schmelzend erziehen. Ich hatte sie jedoch 1861 von einem Topfbaum vollkommen ausgebildet und fleckenlos, sie war Ende Februar bereits halbschmelzend und dürrte später auch noch ganz schmelzend geworden sein. Den Geschmack fand ich wie oben geschildert. Die Sorte verlangt also Schutz und am besten wohl die Erziehung auf Quitte. Unter solchen Bedingungen mag man sie pflanzen.

Eigenschaften des Baumes: dieser wächst stark und ist nach Dieß fruchtbar, hier trägt er aber sehr wenig. — Blätter eiförmig, oft ziemlich länglich, mit auslaufender Spitze, 1 — $1\frac{1}{2}$ " breit, $1\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " lang, öfters am Rande etwas wellig, ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, ziemlich dunkelgrün, doch nicht sehr glänzend, Blattfläche fast chagriniert und durch Biegungen und Falten uneben. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanftgespizt, dunkelbraun. — Sommerzweige gelblich grünbraun, mit sehr feinen gelblichen Punkten.



Hildegard. Oberdieck (van Mons). ††. K. Winter bis Ostern.

Heimath und Vorkommen: fand sich unter den von van Mons namenlos an Oberdieck gelangten Sorten und ist eine der schätzbarsten Kochbirnen für den Winter. Da Oberdieck eine gleiche Vegetation unter allen seinen belgischen Birnen nicht findet, glaubt er, daß die Frucht wohl den letzten Kernsaaten des Herrn van Mons angehören möge (von denen er besonders Reifer senden wollte) und noch ganz unbekannt sei.

Literatur: Oberdiecks Anleitung S. 352.

Gestalt: zwischen Kegel- und Kreiselform, meist dickbauchig kreiselförmig, um den Kelch plattrund und stark abgestumpft. Nach dem Stiele zu macht die Frucht meist eine sanfte Einbiegung und endigt mit kurzer, dicker abgestumpfter oder auch etwas kreiselförmiger Spitze. Sie ist 2½" breit und 3" hoch, oft eben so hoch als breit.

Kelch: hartschalig, klein, offen, aufrecht, in weiter ziemlich tiefer Senkung, mit etwas flachen Beulen an deren Rande, so daß die Frucht auf einer Seite meist etwas stärker und höher als auf der anderen wird.

Stiel: stark, holzig, oft gekrümmt, bis $2\frac{1}{4}$ " lang, in flacher Grube, oder auch oben auf wie eingesteckt.

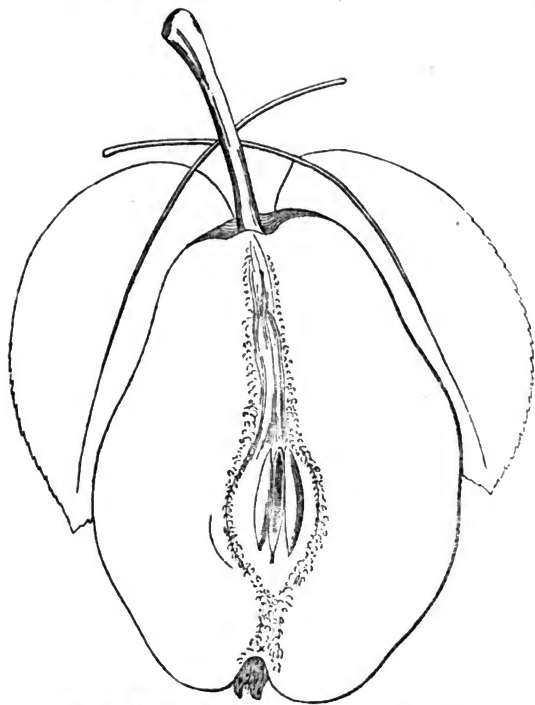
Schale: hellgrün, auf dem Lager, wenn spät gebrochen, zuletzt hellgelb, bisweilen mit etwas matter bräunlicher Röthe, mit zahlreichen starken und feinen Rostpunkten, und hie und da etwas Rost.

Fleisch: ziemlich weiß, fein, ganz steinfrei, abknackend, von reinem sehr angenehmem Zuckergeschmack mit schwacher Säure.

Kernhaus: stark hohlachsig, Kerne meist unvollkommen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift in den Wintermonaten und hält sich bis Ostern, sie kann in besseren Jahren schon um Michaelis gebrochen werden, in kühlen Sommern etwa den 10. bis 15. October. Ihre meist ziemliche Größe und ihr angenehm säuerlich süßes Fleisch machen sie zum Kochen und Schnitzen sehr geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Dieser ist gesund, wächst kräftig und trägt reichlich, scheint jedoch, nach dem Verhalten des Probezweigs in M., gegen kalte Winter empfindlich zu sein, litt in solchen inuner mehr als andere Sorten auf dem Baume, was dagegen nach Oberdieck in Nienburg nicht der Fall war, wo der große Probezweig seit 1840 gesund wächst und mehrere harte Winter unbeschädigt überstand. Die Blätter des mit Oberd. Reisern gefertigten Zweigs, der mir leider im vorigen Jahre gänzlich abstarb, habe ich mir angemerkt als breitelliptisch mit etwas vorstehender (d. h. halbaufgesetzter) Spitze, bisweilen im vorderen Theile am breitesten, oft ziemlich groß, $1\frac{1}{4}$ bis fast 2" breit, mit der $\frac{1}{2}$ " langen Spitze bis $3\frac{1}{2}$ " lang, am Blattsaume mehrentheils wollig, meist fein- und verloren und nur an der Spitze gesägt, am Rande vielfach wellenförmig, meist etwas sichelförmig, sehr dunkelgrün und glänzend; die Blüthenknospen als kurzkegelförmig, fast stechendspiz, gelblich braun; die Sommerzweige als an der Spitze verdickt, grünlichbraun mit feineren und größeren obergelben Punkten. — Herr Superint. Oberdieck hatte die Güte, mir auf meinen Wunsch nochmals einige Blätter des Tragholzes zu senden, die die oben angezeigte Beschaffenheit ebenso besitzen, nur nicht ganz so groß, und nicht so breit sind und $1\frac{1}{2}$ " in der Breite nicht überschreiten, so daß sie also wohl nur als elliptisch, ins Lanzettförmige übergehend, zu bezeichnen sind. Ich habe sie oben neben die Frucht gezeichnet.



Rother Hasenkopf. Diel. ††. Winter bis Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: Sie kam von Inspector Hüffel in Gladenbach im Herzogthum Nassau an Diel, welcher bemerkt, daß eine Birne d. N. bald als Winter- bald als Herbstbirne in älteren Obstverzeichnissen sich finde. — Ich bekam die Frucht aus dem Herrnhäuser Sortiment in Berlin und auch später von Hrn. Hofgartenmeister Vorchers in Herrnhäusen Zweige, so daß ich die Beschreibung liefern kann.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 204: Rother Winter-Hasenkopf. Er macht darauf aufmerksam, daß Meyers (bis Febr. dauerndes) Felsmaul, Bequeno in Pom. fr. tab. CII, „nur nicht um den Stiel“ Ähnlichkeit habe. Decaisne

hat Bd. III, Taf. 31, als *Bequäsne* jedoch eine andere, im October reisende Birne beschrieben. — Wie mir Herr Borchers sagte, hält Oberbied die Grüne Confesselsbirne, L. D. G. VIII, S. 19, tab. 2 für identisch mit der vorliegenden. Diese ist allerdings ganz ähnlich beschrieben und abgebildet, und sagt Zidler, daß sie, die Manger für eine Varietät vom Gänsekopfe halte, um Gotha als lange dauernde Kechbirne sehr geschätzt werde und solche Birnen mit Mehllöfen für den dortigen Landmann ein Festessen seien. — Dochnahl hat sie S. 147 nach Diel.

Gestalt und Größe: Nach Diel ist die Frucht ansehnlich groß, vom Hochstamm $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ " breit und $3\frac{1}{2}$ " lang, in ihrer Form etwas unregelmäßig, lang, oft etwas eiförmig, bisweilen auch mehr kegelförmig, Bauch bald in der Mitte, bald mehr nach dem Kelche hin, um diesen bald stumpfsvièk, bald wieder so abgerundet, daß sie aufsteben kann, nach dem Stiele zu eine abgestumpfte kegelförmige Spitze bildend. Durch starke und breite Erhebung des Bauchs vieler Früchte werden diese gleichsam krumm gebeugt und erlangen dadurch bei ihrer charakteristischen Bildung um den Stiel mit einem Hasenkopfe Ähnlichkeit.

Kelch: schwarzbraun, hart; aber spitzblättrig, in einer kleinen tieferen oder flacheren Senkung, die oft mit einzeln fortlaufenden Beulen besetzt ist.

Stiel: stark, weiß lang, holzig, steht obenauf wie eingedrückt, jedoch meist mit starken Beulen umgeben, wovon sich oft eine schnabelartig erhebt und worin man Ähnlichkeit mit einem Hasenkopfe gefunden hat.

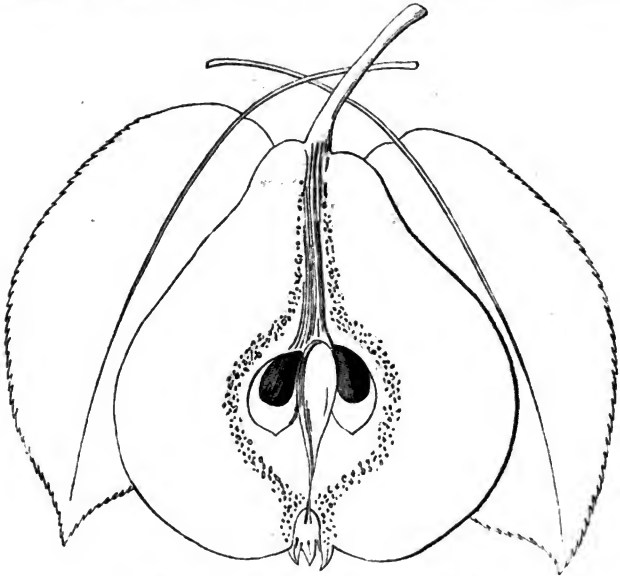
Schale: stark, fein rauh, hellgrün, später mehr gelblich und zuletzt ganz gelb, an der Sonnenseite mit düsterem erdartigen Roth verwaschen, auch mit vielen sehr starken braunen Punkten und stellenweise mit bald feinem und zerstreuten, bald mit zusammenhängendem rauhen Rest.

Fleisch: schwach grünlich weiß, etwas körnig, nicht saftreich, abknackend, hüßig, überartig fest, von süßweinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: mit ziemlich vielen stärkeren Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern nach Diel enge, schön muschelförmig, mit platten vollkommenen hellzimmtfarbenen Kernen, die an der von mir oben gezeichneten Frucht ganz fehlten, wie überhaupt die Kammern eigentümlich klein und schmal waren.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Januar und hält sich bis März, wo sie nach Diel zu sehr welkt, wie auch die von Herrn Borchers etwas früh abgenommenen Früchte bei mir im Jan. bereits ziemlich gewelkt waren. Ist sicher eine recht gute Kochfrucht, wozu sie auch Diel allein empfiehlt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird nach Diel groß, macht eine breite Krone mit sperrhaften Leitweigen, setzt viele kurze Fruchtspieße an und belaubt sich etwas düster, trägt sehr reichlich. — Die Blätter von Hrn. Borchers Zweigen sind oval, auch öfters elliptisch, wie sie Diel schildert, mit kurzer sehr scharfer, halbaufgesetzter Spitze, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ breit, bis $2\frac{1}{2}$ " lang, glatt, undeutlich und fein, nur nach der Spitze hin gesägt, oft ganzrandig, dunkelgrün (nach Diel ganzrandig, trüb grasgrün.) Blütenknospen etwas eiförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun, mit Gelbbraun gesäumt, an der Spitze oft etwas braunwollig, am Grunde grauweißlich. — Sommerzweige grünlich braun mit wenigen feinen weißlichen Punkten.



Carl X. (aus Herrnhäusen.) *†. März April, K.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht dieses Namens, resp. von Charles X, wonach sie französischer Abstammung wäre, findet sich angepflanzt in der Königl. Obstplantage zu Herrnhäusen bei Hannover. Herr Hofgartenmeister Borchers hatte sie bei den Ausstellungen in Berlin und 1861 in Erfurt und war so gütig, sie mir zu überlassen, auch mir später Holz und Laub zu senden. Woher sie nach Herrnhäusen gekommen ist, hat mir Hr. B. nicht mitgetheilt. Der Namen ist anlockend, doch ist die Frucht hauptsächlich nur zum Kochen geeignet und hat ungefähr mit dem Kleinen Kagenkopf (Wd. II, S. 523) gleichen Werth. Carl X. konnte sich darin mit Louis Philippe trösten, unter welchem Namen auch nur eine große im September und October reife Kochbirne, bekannter noch unter dem Namen Grand Salomon, geht. Es ist wohl Pflicht der Herausgeber, auch Früchte dieser Gattung bekannter

zu machen und habe ich z. B. vom Hrn. Superint. Oberdieck im Winter 1862—63 auch noch eine Winter-Königsbirne und eine Hildesheimer W.-Kochbirne gesehen, welche in dieselbe Kategorie gehören und beide wohl aus dem Kerne des Großen oder Kleinen Kapenkopfs entstanden sind, von welchen die letztgenannte dem Kl. K. am nächsten steht und wenn die Vegetation trifft, wohl auch dieselbe Frucht ist. — Unter dem Namen Carl VI. hat Diel jun. im syst. Verz. unter Nr. 367 eine von van Mons erzeugte, im Oct. schmelzende Butterbirne beschrieben.

Literatur und Synonyme: Die mir zu Gebote stehenden Schriften und Verzeichnisse enthalten keine Birne des Namens Charles X. Dagegen ist bemerktlich zu machen, daß Napoleons Butterbirne, wie in Bd. II, S. 139 unter dieser angegeben ist, hier und da Charles X. genannt wird. Im Berliner Ver. habe ich angeführt, daß auch Belle Noisette, Cassante des bois, Catillac rosat, Fontarabie, Gros Lucas und Franchipanne (nicht zu verwechseln mit Diels Sorte dieses Namens, Bd. II, S. 315 des Illust. Handb.) aus Leroy's Sortiment in Berlin, und Delvigne des Hrn. Borchers mehr oder weniger, besonders in manchen Früchten, zum Großen oder Kleinen Kapenkopf hinneigen. Die Vegetation würde manchen Aufschluß geben.

Gestalt und Größe gibt obige Zeichnung. Man wird die Form hiernach kreiselförmig, nach dem Stiele zu (etwas birnsförmig) kegelförmig nennen können.

Kelch: klein und graublättrig, geschlossen, wie zusammengedrückt durch Beulen, die ihn umgeben und die Einsenkung beengen. Doch geht die Kelchhöhle tief herab.

Stiel: stark und holzig, ziemlich lang, steht auf der abgestumpften Kegelspitze mit Fleischringeln umgeben.

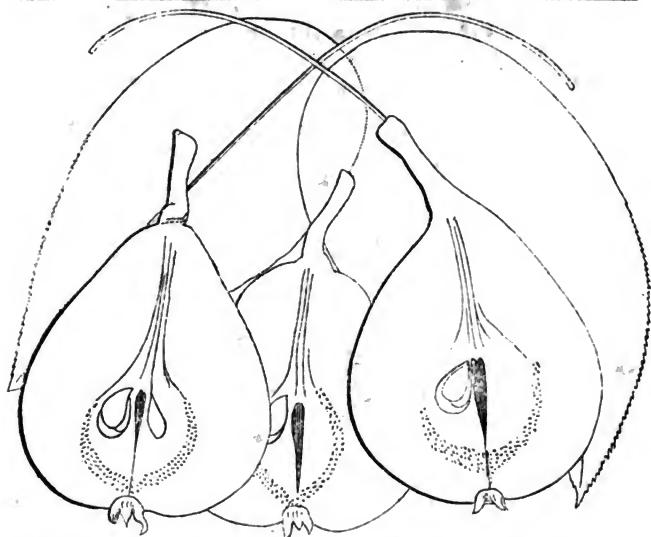
Schale: glatt, doch durch körnige Unterlagerung wie die des Großen Kapenkopfs etwas uneben, von Farbe lebhaft citronengelb, mit angenehmer starker Röthe an der Sonnenseite, mit feinen bräunlichen Punkten und etwas wenigem Rost.

Fleisch: auffällig und stark gelb, wie es das des Großen Kapenkopfs nicht ist, fein, saftreich, abknackend, von schwachgewürztem etwas säuerlich süßen Geschmack, noch angenehm zum Rohgenuß, doch jedenfalls gekocht am besten.

Kernhaus: mit nur kleinen und wenigen Körnchen umgeben, hohlrädrig mit mehligmarkiger Auskleidung, Kammern groß, mit großen vollkommenen, am Rost etwas breiten, mit einem sehr geringen Höckeransatz versehenen Kernen, die immer noch ein weißliches Spitzchen hatten.

Reife und Nutzung: Die Frucht hält sich ganz gut bis in den April, scheint aber ein langes Hängen am Baume zu verlangen, indem die Früchte des Jahres 1861 nach und nach etwas welkten. Ist besonders nur als eine späte Winterkochbirne zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: nach Hrn. Borchers wächst er kräftig und aufrecht mit wenig abstehenden Zweigen, über seine Tragbarkeit sagt er nichts. — Blätter einiger jungen aus Herrnhäuser Zweigen angezogener Bäume länglich eiförmig, glatt, etwas grob-, scharf- oder stumpfsägefält, sehr dunkelgrün und glänzend. — Blütenknospen groß, kegelförmig, samtgespitzt, dunkelbraun, hellbraun gerändelt, glatt. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der S. S. rötlich lederfarben, fein weißgrau punktiert.



-Abdon's B = Gelbe Frühbirne. Diel. *†. Ende Juli. 14 Tage.
Sapin, Sammler

Heimath und Vorkommen: Man muß sich wundern, daß diese in Deutschland verbreitete, sehr gute, frühe Birne, die ich in meiner nördlicheren Gegend lieber esse, als die zwar schmelzendere, aber zu gewürzlose Grüne Magdalene, von den Pomologen nicht mehr beachtet worden ist, während sie bei reichster, fast unausgesetzter Tragbarkeit und ihrer Brauchbarkeit für Markt und Küche häufigste Anpflanzung verdient, und die Müskirte Frühbirne und Johannisbirne an Güte merklich übertrifft. Diel hat sie ohne Zweifel beschrieben als kleine gelbe Frühbirne, hat aber wohl nur Früchte aus unpassendem Boden gehabt und ihren Werth nicht gehörig geschätzt. Als Abdonsbirne lobt sie der jüngere Diel in der 2ten Fortsetzung des Catalogs schon weit mehr, gibt auch die Größe auf 2" Breite und 2 1/4" Höhe an, welche Größe sie südlicher in passendem Boden erlangen kann. — Da ich sie von Diel unter falschem Namen erhalten hatte und den rechten Namen lange nicht erfahren konnte, beschrieb ich sie in meiner Anleitung wegen ihres häufigen Vorkommens im Hannoverschen als Hannoversche Margarethenbirne, welcher Name wieder untergeben muß. Diese zeigte sich später in Frucht und Vegetation mit der von Diel erhaltenen Abdonsbirne, und der von Liegel bezogenen Gelben Frühbirne identisch, welcher letzte Name der passendste ist.*)

*) So zweifle ich auch nicht mehr, daß die von mir bekannt gemachte Hannoversche Jakobsbirne (Ill. Pfl. II, S. 189) bei einem älteren Pomologen (leider kann ich für den Augenblick nicht wieder auffinden bei welchem?) als Rothe Frühbirne vorkomme, welcher Name, da sie mit obiger reift, wieder sehr passend ist.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Fortf. S. 108 Abdonsbirne, benannt nach dem Kalendertage 30. Juli. Ziegel, Neue Kernobstsorten Heft II, S. 81 Gelbe Frühbirne, gibt die Größe nur von 16" Höhe und Breite an, lobt aber Güte für den Markt und guten Geschmack. Vergl. ferner Diel III, S. 203, Kleine gelbe Frühbirne. Zweifel an der Identität könnte erregen der 1 1/2" lange Stiel, der sternförmig ausliegende Kelch und das als charakteristisch rund beschriebene Blatt. Doch hatte Ziegel nach brieflicher Mittheilung seine Gelbe Frühbirne ebenfalls von Diel, dessen kleine gelbe Frühbirne mit Ziegels Angaben recht gut stimmt. In Uebereinstimmung mit Diel halte ich Duhamels Sapin für dieselbe Frucht, die Christ im Handwörterb. S. 216 als Tannenbirne beschrieb. Auch Krasts Tannenbirne, Taf. 78 Fig. 2, kann trotz der etwas abweichenden Gestalt und merklichen Nöthe, die Obige sein. Christ's kleine Margarethenbirne, Kleine gelbe Frühbirne, Kirchenbirne (Vollst. Pom. S. 510) ist wohl eine andere. Auch Decaisnes Hativeau I, Taf. 13, für die er Merlet und Duhamel citirt, ist zwar von ähnlicher eiförmiger Gestalt, wie die rechts gezeichnete Frucht oben, wird aber nach dem stark vorgeschobenen, mit Beulen umgebenen Kelche schwerlich die Unserige sein. Ob und unter welchem Namen sie etwa in England bekannt ist, steht dahin. — Gute Abbildung gibt das Jen. Obstkab. N. Aufl., Sect. II, Taf. 10.

Gestalt: ist etwas veränderlich, bald konisch, mit mehr oder weniger abgestumpfter, oft auch fast in den Stiel auslaufender Spitze, bald mehr eiförmig, 1 1/2—1 3/4" breit und 1/4" höher, bei stärkerer Abstumpfung oder kreisförmiger Gestalt auch so hoch als breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bald ziemlich flach, bald mehr gerundet wölbt. Nach dem Stiele macht sie selten eine merkliche Einbiegung und endigt mit mehr oder weniger abgestumpfter Spitze, die oft mit einigen Ringeln in den Stiel übergeht.

Kelch: offen, ist, wenn wie gewöhnlich die weicheren Spitzen der Ausschnitte fehlen, ziemlich hornartig, steht in die Höhe und sitzt in seichter Vertiefung oder steht der Kelchwölbung gleich.

Stiel: stark, an der Basis oft fleischig, 1/2—1" lang, sitzt, meist von einigen Falteln umgeben, wie eingesteckt, ist auch mitunter etwas auf die Seite gebogen.

Schale: glatt, fein, am Baume schön hellgrün, zuletzt hellgelb. Stark besonnte haben mitunter einen Anflug von Nöthe, die gewöhnlich fehlt. Punkt sein, meist fein grünlich umringelt. Restanslüge nicht häufig und nur fein.

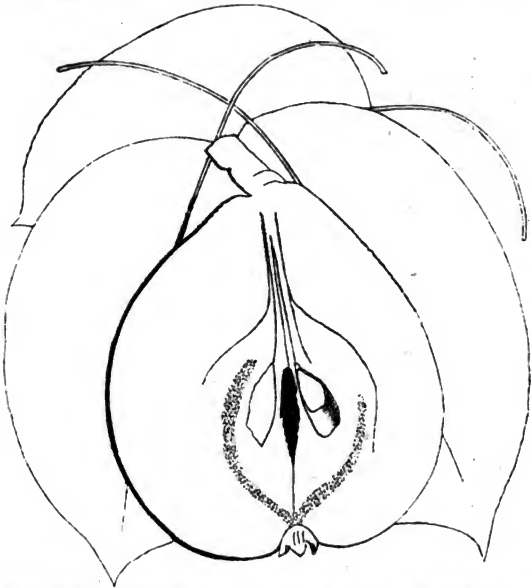
Fleisch: gelblich weiß, fein, in passendem Boden und wenn die Frucht gelbgrün gebrochen wird, halbschmelzend, ziemlich saftreich, in voller Baumreife zuletzt mehlig, von schwach zimmtartigem, süßen Zudergeschmacke, der sich auch dann noch findet, wenn die ziemlich gelb abgeschüttelte Frucht bald verspeiset wird.

Kernhaus: geschlossen, mit feiner, hohler Achse; Kammern klein und eng, Kerne eiförmig, bei voller Reife ziemlich schwarz, oft noch weiß.

Reife und Nutzung: Zeitigt in hiesiger Gegend Ende Juli oder Anfang August, südlich oft schon im halben Juli. Als früheste Tafelfrucht zum rechten Genuße oft recht angenehm und für Markt und Küche recht brauchbar. Da die Früchte nach und nach zeitigen, hat man den Genuß 14 Tage.

Der Baum wächst rasch und gesund, gedeiht überall, geht mit etwas zerstreuten, nicht zu sehr verästelten Zweigen, die sich später durch die Früchte etwas hängen, rasch in die Luft und setzt an dem zahlreichen kurzen Fruchtbolze bald und reichlich Frucht an. Die Sommertriebe sind lang, glatt, nur wenig gekniet, grünlich lebergelb, nach oben oft rötlich überlaufen, mit zahlreichen, matten, graugelblichen Punkten gezeichnet. Blatt mächtig groß, glänzend, rinnenförmig, meistens ziemlich lang- und spizeiförmig, oft auch nach dem Stiele etwas abnehmend, am Rande seicht und unregelmäßig gezahnt. Asterblätter kurz, fadenförmig, fehlen meist. An den Fruchtäugen sind die kurzstielligen Blätter häufig oval mit kurzer Spitze oder breit eiförmig, die langstielligeren eiförmig, oft selbst recht lang- und spizeiförmig, liegen flach und sind fast nur gerändelt, oder nur nach der Spitze hin deutlich fein gezahnt. Augen kurz, dreieckig, schwärzlich geschuppt, stehen unten am Zweige etwas ab, liegen nach oben an und sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieb.



Kreiselförmige Blanquette. Diel. *†. Anfang Aug., oft Mitte Aug., fast 14 Z.

Heimath und Vorkommen: Scheint sehr wenig verbreitet, verdient aber sehr, bekannter zu werden. Diel erhielt sie unter dem Namen Gros Blanquet aus Paris und nochmals aus Mex. Sie kam von Diel noch mit nach Herrnhafen, woher auch ich sie erhielt, und stimmt mit Diels Beschreibung. Doch wurde sie bei mir selbst auf Hochstamm etwas größer, war aber bisher in Herrnhafen nicht so fruchtbar, als Diel angibt.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 77 Große kreiselförmige Blanquette, Gros Blanquet. Das Beiwort Große blieb weg, da Diel sagt, daß es ihr nur im Gegensatz gegen die Perlförmige Blanquet zukömmt, und außerdem der Name Gros Blanquet wohl richtiger einer andern Birne gehört. Schon Diel bemerkt, daß seine Frucht weder mit der Gros Blanquet Quintinyes (dessen I, S. 261) noch mit der des Duhamel (III, S. 14) stimme und wußte derselbe sie auch nicht unter den 4 Blanquets Etiennes oder in der von Kerlet neben seiner Petit Blanquet oder Paire de Perle noch aufgezählten Gros Blanquet, auch Musette d'Anjou genannt, aufzufinden. Halb und halb scheint Diel, trotz seiner Zweifel wegen der von Duhamel mit der der Cuisse Madame verglichenen Vegetation, seine Frucht für Duhamels als kreiselförmig beschriebene Gros Blanquet rond (dessen Vb. III, S. 15) gehalten und deshalb als Gr. kreiselförmige Blanquette beschrieben

zu haben. — Decaisne hat sowohl eine Gros Blanquet mit den Synon. Grosse Blanquette. Musette d'Anjou, Gros Roi Louis (Jard. fr. Bd. I, Taf. 47) unter Citat von Merlet, Quint. und Duham., wie auch (Bd. V, Taf. 15) eine Gros Blanquet rond (ebenfalls mit dem Synon. Gros Roi Louis und indem er Duhamel citirt). Erstere ist mehr länglich und stärker birnförmig, als Diels Frucht, und die Blätter der von Decaisne erhaltenen Zweige haben nichts von Wolle. Seine Gros Blanquet rond gleicht unserer Frucht mehr, auch in der geschälberten Vegetation, allein die wenig und nur als sehr tragbar gelobte Frucht reift Ende Septbr. (während die des Duhamel Ende Juli zeitigt), weshalb hier wiederum Zweifel obwalten, denn auch Etienne hatte eine im Sept. zeitigende, rundliche, gelblichweiße, angeblich aber sehr gute Gros Blanquet. — Unserer Frucht sehr ähnlich ist die Gros Blanquet rond der Pom. francoon. S. 238, Taf. 55, dagegen wenig sowohl in Farbe wie Gestalt die Gros Blanquet rond Taf. 76 der Pom. austriac. — Christ im Hdwb. gibt nur aus französ. und anderen Werken. — T. D.-G. hat unsere Frucht nicht. — Dittrich III, S. 116 hat Diels Frucht, fügt Silberbirne und aus Roissets Hdb. S. 288 Roi Louis als Syn. hinzu. — Schwerlich wird man in engl. und amerik. Werken über sie Auskunft finden.

Gestalt und Größe: sehr ähnlich der Volltragenden Bergamotte, doch früher reif und mit sehr abweichender Vegetation. Die Größe einer Frucht vom Hochstamme an auf $1\frac{1}{2}$ '' Breite und gewöhnlich etwas Weniges niedriger oder so hoch als breit. Form wahrhaft kreffelförmig, oft am Kelche noch etwas flacher gerundet, als in obiger Figur, so daß, wenn der Kelch nicht daran hindert, sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung und endigt mit kurzer, stumpfer, oder auch halb in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, sitzt der Frucht gleich oder in einer seichten, flachen, ebenen Einsenkung. Auch über die Frucht ziehen sich keine bemerkbaren Erhabenheiten hin, und ist der Bauch schön gerundet.

Stiel: stark, oft fleischig, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ '' lang, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oder mit einigen flachen Beulen umgeben und hiedurch seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, ziemlich stark, nicht fettig. Grundfarbe am Baume ein schönes, blaßes Gelb, überzeitig fast citrongelb. Die Sonnenseite zeigt eine angenehme, fast etwas rosenartige Röthe, die meistens nur wie gefleckt oder unbedeutlich streifig aufgetragen ist, und bei Beschatteten fehlt. Punkte zahlreich, im Roth gelblich, in der Grundfarbe meistens grünlich umringelt. Geruch stark, gewürzt.

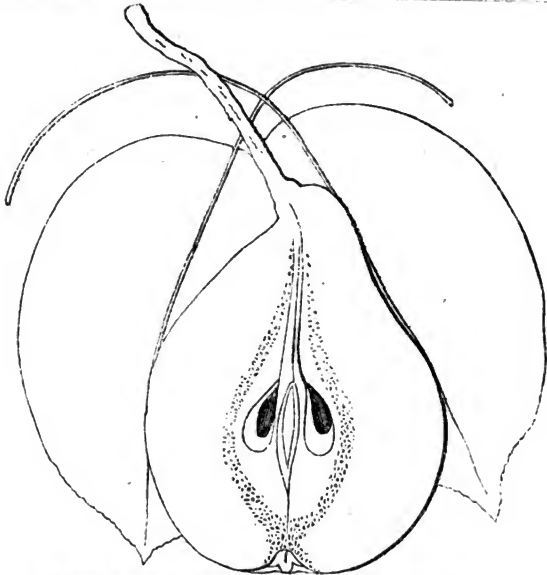
Fleisch: mattweiß, etwas grobkörnig, saftreich; im Kauen etwas rauschend, sich aber doch ganz auflösend, von süßem, merklich zimmtartigen, sehr angenehmen Geschmacke.

Kernhaus: klein, mit hohler Achse; die engen Kammern enthalten vollkommene, schwarze, lanzeiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im letzten Drittel des Julius und hält sich nicht lange. Bei mir reifte sie selbst in warmen Jahren erst Anfangs August, in kühleren erst nach Mitte August. Ist zum frischen Genuße sehr angenehm und muß für mancherlei Haushaltswende sehr brauchbar sein.

Der Baum wächst lebhaft, geht mit starken Ästen schön in die Luft und gebeißt nach Diel auf Duitte. Die Sommertriebe sind nicht lang, aber stark und dick, nach oben wenig abnehmend, ohne Wolle, nach oben mit ganz dünnem Silberhäutchen überlegt und charakteristisch zahlreich mit starken, gelblichgrauen Punkten besetzt. Blatt nach Diel klein, an kräftigen Trieben jedoch groß, fast flach, eiförmig, oft auch ei-oval, mit schöner, starker Spitze, auf der Oberfläche mit ganz feiner, weißer Wolle belegt, wenn diese abgespült ist oder abgewischt wird, dunkelgrün, nur matt glänzend, sehr leicht gezahnt. Asterblätter fehlen. Blatt der kegelförmigen, dicken, braun- und weiß geschuppten Fruchtaugen wenigstens unterseits immer noch etwas fein wollig, eiförmig, einzeln lanzeiförmig, zum Theil mit Ansatze zum Breitelliptischen, flach, meist kaum gerändelt. Augen stark, dick, kegelförmig, stehen stark ab und sitzen auf stark vorstehenden, abgerundeten, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.



- **Türkische gelbe Sommerbirne. Sary Armud.**

Liegel (v. Hartwiß). *††. Mitte Aug. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Dief machte uns schon mit der Misk Armud der Orientalen (Türkische müskirte Sommerbirne S. 45 dieses Bandes d. Ill. Hdb.), auch der Hussein Armud (Husseins Sommerbirne S. 47 dieses Bandes) bekannt. Das Reis der Obigen erhielt ich von Herrn von Hartwiß, Director der Kaiserlichen Gärten in Nikita, mit einer Anzahl anderer Armudis, worunter Bein Armud den Wildling von Motte und Bosdurghan Armud die Sommer-Apothekerbirne lieferten, einige andere aber noch nicht trugen. Die obige trug früh und öfter und ist eine recht gute Sommerbirne, die vorerst alle Beachtung der Pomologen verdient. Nach der brieflich gegebenen Nachricht ist sie in der Krim, ähnlich wie der Sary Sinop (Gelber Apfel von Synope, unter welchem Namen jedoch Dief nicht den rechten gehabt hat) weit verbreitet und sehr geschätzt.

Literatur und Synonyme: Eine Beschreibung der Frucht hat bereits Liegel, der ebenfalls Zweige von Hrn. v. Hartwich erhielt, in f. R. D. II, S. 83 gegeben. Indem ich dies vergessen hatte, fertigte ich nach den von mir erzogenen Früchten selbstständige Beschreibung. — Dochnahl hat sie S. 56 als Sary-Birne aufgezählt. — Zugleich mit ihr erhielt ich von Hrn. v. S. noch eine Sultanoh Armud, die ich von der Sary Armud nicht unterscheiden konnte. Ob beide identisch sind, oder ob ich die letzte, in der ich nach dem Namen vielleicht die Bourré blanc gesucht hatte, falsch erhalten habe, wage ich nicht zu bestimmen.

Gestalt: neigt theils zur Kreifelform, meistens ist sie aber mehr birnförmig, 2" breit und $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ " hoch. (Liegel bezeichnet sie diesem ähnlich als groß, bauchig kegelförmig, 2" breit, $2\frac{1}{2}$ " hoch). Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den sie sich zurundet und noch ziemlich stark abstumpft, oft jedoch auch nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie oft nur auf einer Seite eine Einbiegung und kegelförmige, nach Liegel etwas, an meinen Früchten aber wenig oder nicht abgestumpfte, oft in den Stiel auslaufende, häufig etwas übergebogene Spitze.

Kelch: offen, hornartig, feingespitzt, sitzt oben auf oder nur wenig vertieft, umgeben von einrigen Falten oder flachen Beulen, von denen manchmal die eine oder die andere sich vordrängend über die Frucht hinläuft, während jedoch gewöhnlich die Form gefällig gerundet ist.

Stiel: ziemlich stark und lang, bald ziemlich gerade, bald gekrümmt, und gern etwas rückwärts gebogen, zuweilen auch durch einen sich an ihn anlegenden Fleischwulst zur Seite geschoben, geht aus der Spitze der Frucht fast heraus. Er ist mit starkem Orleanshäutchen bekleidet und häufig auch mit Würschen besetzt.

Schale: fein, glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb, bei früherem Pflücken grüngelb, selten mit etwas bräunlicher, später orangefarbener Rötze. Die feinen Punkte sind zahlreich, Kost ist nicht häufig und fehlt oft ganz; Geruch einzelner Früchte nicht auffällig stark.

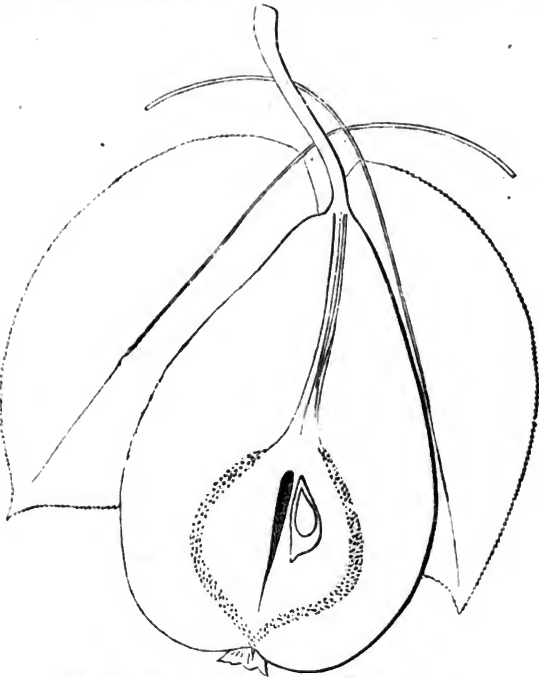
Das Fleisch ist gelblich, von Ansehen etwas fein körnig, doch beim Genusse sich auflösend, in warmen Jahren ziemlich schmelzend, in kühleren meist noch halbschmelzend, von süßem, fast süßweinigen, in warmen Jahren etwas mürkerten Geschmacke.

Das Kernhaus hat etwas hohle Achse, die Kammern sind mäßig weit, die Kerne schwarz, spitz und vollkommen, die Kelchhöhle kurz.

Reife und Reifung: Die rechte Pflückzeit war in warmen Jahren Mitte August, in kühleren 8—12 Tage später. Wird besonders eine gute Markt- und Haushaltsfrucht sein, und muß bei ihrer Süßigkeit auch guten Honig geben.

Der Baum wächst rasch und gesund, macht eine schöne, vielverzweigte kugelförmige Krone und trägt früh und gern. Er setzt die Triebe in mittelstarken Winkeln an. Die Sommertriebe sind wenig gekniet, ziemlich steif, lebergelb zu Olive, sehr wenig punktiert. Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, ziemlich glänzend, eiförmig, ungezähnt. Blatt der Fruchttaugen eiförmig, oft oval, nur an der Spitze gekerbt gezähnt. Afterblätter klein, meist fehlend. Augen stark, bauchig, konisch, abstechend; Träger ziemlich flach.

Oberdieck.



Lange gelbe Bischofsbirne. Diel. ff. Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diese wohl noch höchst wenig bekannte, recht gute Haushalts- und Marktfrucht, die Diel auch zum Anbau für den Landmann empfiehlt, erhielt Diel von Herrn Juwelier Hagen im Haag unter dem Namen *De Bishop Pear*. Schon Diel bemerkt, daß sich bei den Pomologen nichts ihr Aehnliches finde und auch Knoop sie nicht habe. Die Frucht war in meiner Gegend mehrmals etwas stark körnig, sonst gut und brauchbar, und ist der gesunde, stark wachsende Baum sehr tragbar. Die Brüsseler grüne *Madame*, die ihr ähnelt, schien mir in Güte noch vorzüglicher.

Literatur und Synonyme: Diel III. S. 213 unter obigen Benennungen. Findet sich sonst nicht, und auch Dittrich hat sie nicht. Diel bemerkt, daß Ray in seinem Birnenverzeichnisse eine *Bishop's Pear* habe, sie aber unter den Kochbirnen aufführe, so daß auch diese wohl nicht hieher gehören werde. Herr Geheime Rath

v. Flotow äußerte früher gegen mich brieflich die Ansicht, daß obige identisch sein werde mit Sidlers Fürstentafelbirne (XVII, S. 34 Taf. 2); diese kenne ich nicht; die Beschreibung ist ähnlich, weicht jedoch in mehreren Punkten, namentlich in mehr Güte für die Tafel und Dauer von 6 Wochen, ab. — Eine Gelbe Sommer-Prinzessinbirne, die ich von Burchardt erhielt, war obiger sehr ähnlich, doch wohl nicht wirklich identisch und geringer von Güte.

Geſtalt: Birnförmig, oft mit merklicher Neigung zur Kegelform. Der Bauch ſißt ſtark nach dem Kelche hin, um den ſie ſich ſtärker wölbt. Nach dem Stiele nimmt ſie ohne Einbiegung kegelförmig ab, und endigt nach Dieſel mit einer ſtark abgeſtumpften Spitze. Bei größeren Früchten, als ich ſie biſher hatte, wird dieſes ſo der Fall ſein, und gibt Dieſel die Größe einer guten Frucht zu $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ " Breite und $3\frac{3}{4}$ " Länge an. Meine Früchte maßen biſher 2 bis faſt $2\frac{1}{4}$ " Breite und ſtark 3" Höhe und waren nur wenig abgeſtumpft, ja die Spitze lief oft faſt in den Stiel aus.

Kelch: ſtark, hornartig, nach Dieſel geſchloſſen, was verſchieden ſein muß, da ich ihn in 6 Ernten vielmehr weit offen ſand. Er ſißt nach Dieſel (an deſſen größeren Früchten) in einer ziemlich tiefen Einſenkung, bei mir ſtark vertieft und ſteht über die Kelchswölbung hinaus, welche häufig ſchief ſteht, indem eine Seite der Frucht ſich gern ſtärker erhebt, als die andere. Auch über die Frucht hin laufen oft unregelmäßige Erhabenheiten, welche die Rundung verſchieben, und ſo iſt auch die Stielspitze der Frucht gern etwas ſchief gebogen.

Stiel: ſtark, hölzig, an der Baſis oft etwas fleiſchig, $1\frac{1}{2}$ bis 2" lang, ſteht auf der Spitze wie eingesteckt, mit Fleiſchalten und oft kleinen Beulen umgeben.

Schale: ziemlich ſtark, glatt, schön gelblichgrün, bei der Ueberzeitigung zum Theil hellgelb. Nur ſtark beſonnte Früchte haben einen Anflug von blaſſem Roth, das oft etwas ſtreifenartig iſt; allermeiſtens fehlt alle Röthe. Punkte ſein, zahlreich, auf der Sonnenſeite weißgrau, an der Schattenſeite grünlich. Geruch ſchwach.

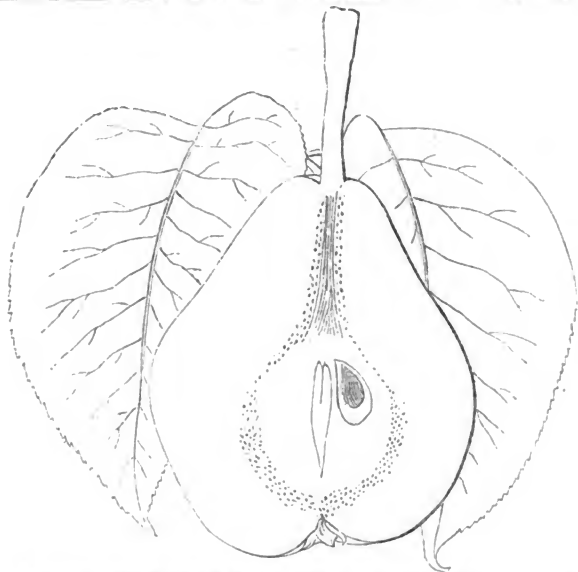
Das Fleiſch iſt matt gelblich weiß, locker, nicht ſehr ſaftvoll, beim Genuſſe etwas ſchmierig, von angenehmem, ſüßen, roſenartigen Geſchmacke.

Das Kernhaus ſißt merklich nach dem Kelche hin und iſt geſchloſſen, mit nur feiner höhler Achſe. Die engen, oft ſelbſt fehlenden Kammern enthalten nur ſelten einige vollkommene Kerne, die auch am Kopfe ein Spizchen haben.

Reife und Reizung: Zeitigt nach Dieſel Ende Auguſt und hält ſich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, faſt 14 Tage; zu ſpät gebrochen wird ſie raſch taig. In recht warmen Jahren zeitigte ſie bei mir ſchon 12ten bis 16ten Auguſt, meiſtens wurde ſie 20.—22. Auguſt recht gebrochen. Muß verbraucht werden, wenn ſie grünlich gelb iſt.

Der Baum wächst raſch, iſt geſund und wird nach Dieſel ziemlich groß, bildet eine kegelförmige Krone und iſt jährlich und ausnehmend fruchtbar. Sommertriebe lang und ſtark, nach oben wollig, nach unten etwas ſilberhäutig, olivenfarbig, auf der Sonnenſeite trüb braunroth, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Das Blatt iſt mittelgroß, ſehr glänzend, regelmäßig und schön gezahnt, und läuft nach Dieſel charakteriſtiſch ſpitzer nach dem Stiele aus, als nach vorn, wo es meiſtens breit abgerundet iſt, mit einer oft kaum angedeuteten Spitze. Ich notirte es als ſtark neigend zum umgekehrt Breiteförmigen. Aſterblätter fehlen meiſt. Blatt der Fruchttaugen weit größer, ſtark, schön elliptiſch, ſeicht und ſehr fein aber ſcharf gezahnt. Augen herzförmig, faſt anliegend, ſitzen auf wulſtigen, ſein gerippten, ſtark vorſtehenden Trägern.

Oberdieck.



Müskirte Sommer-Gute Christenbirne. Duhamel (Poiteau). *†. Aug.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht ist wahrscheinlich eine alte französische Birne, welche aber (was sie mit allen ihren Namensgenossen gemein zu haben scheint) auf Klima, Standort und Boden eigensinnig und deshalb in neuerer Zeit selten geworden ist.

Literatur und Synonyme: Man findet sie bereits in Duhamel II, p. 218, pl. 48 als *Bon Chretien d'été musquo* beschrieben und abgebildet (nur etwas zu groß), und ebenso in Poiteau und Turpin 1808, Vol. II, tab. 259. Darnach auch in *Noisette jard.* pl. 40 S. 110 (Frucht vom Hochstamm, aber zu grün) und in *Couvertel* S. 479. Im *Bon jard.* 1856 fehlt sie. In Mayer, *Pom. franc.* findet sie sich als *Müskirte* S. Zuderbirne Nr. 114 (nur viel zu groß) abgebildet. Krasft hat sie Taf. 88 mit ziemlich treuer Abbildung und nennt sie *Muskateller Sommer-Christenbirne*. Christ im *Wörterb.* S. 166 als *Müskirte frühzeitige Christenbirne*. Dittrich III, Nr. 19 nach Poiteau. Lippold im *Taschenbuch* hauptsächlich nach dem früheren *Bon jardinier* unter dem Namen wie Krasft. Der *Londoner Catalog* von 1842 führt sie zwar noch auf, bezeichnet sie aber als eine solche Frucht, welche man nicht weiter kultiviren will. Lindley S. 345 Nr. 27 als *Müsk S.-Bon Chretien*. Loudon hat sie nicht. So auch Downing.

Gestalt: Die Form und Größe einer vollkommenen Frucht vom Hochstamm zeigt die Abbildung; $2\frac{1}{2}$ " breit und $3\frac{3}{4}$ " hoch.

Kelch: steht in einer ziemlich starken, meist ebenen Vertiefung; ist trocken, kurzblättrig, grünlich und rötlich von Farbe und offen.

Stiel: halb grün, halb braun, nach oben etwas verdickt, mit Knospen und hellbraunen Punkten versehen, steht in einer kleinen, manchmal etwas beuligen Vertiefung.

Schale: Die Farbe der ziemlich starken, glatten, abgerieben schön glänzenden Schale ist gelb, und auf der Sonnenseite lebhaft roth angelauten; nach Poiteau, Noisette u. zuweilen roth gestreift. Im Gelben bemerkt man viele feine, grüne, im Rothem gelbe Punkte; am Kelch und am Stiel auch Rostflecken.

Kernhaus: stark durch kleine Körnchen bezeichnet, oval (oben und unten gleich abgerundet), mit starker Achsenhöhle, etwas engen Fächern, in denen sich gewöhnlich nur ein schwarzbrauner Kern befindet.

Fleisch: weiß, um das Kernhaus herum etwas steinig, brüchig, doch schmelzend und von sehr süßem, stark muskirtem, muskatellerartigen Geschmack; noch besser als die gewöhnliche Sommer-Apothekerbirne, oder Gute Christen- oder Zuckerradenbirne, mit welchem letzteren Namen die verschiedenen Sorten dieser Birnfamilie hier und in Franken gewöhnlich bezeichnet werden.

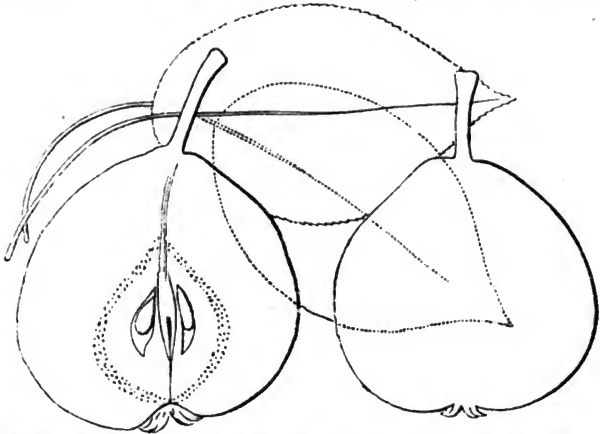
Reife und Nutzung: Die Reife tritt gewöhnlich Ende August ein, und es ist eine vollkommene Frucht gewiß unter das Tafelobst ersten Ranges zu setzen.

Baum: wird nicht groß und ähnelt übrigens sehr dem der gewöhnlichen Sommer-Apothekerbirne. Er ist sehr tragbar. Nach Poiteau und Noisette darf aber diese Sorte nicht auf Quitten veredelt werden. — Uebrigens ist diese Birne, wie ihre Verwandten (vgl. u. a. Bd. I. des vorliegenden Handb. S. 67 und 279) sehr empfindlich auf Klima, Boden, Standort und Witterung. Sie verlangt durchaus kühlen, hinlänglich feuchten und kräftigen Boden und einen geschützten, sonnigen Standort. Die zu geringe Beachtung dieser Erfordernisse ist wohl die Ursache, warum man diese von Geschmack vortreffliche Sorte und ihre Verwandten jetzt so selten mehr auf dem Marke und in Gärten antrifft, während ich mir aus meiner Jugend sehr großer und volltragender Bäume (in Franken) erinnern kann. — Es wäre aber schade, wenn diese Birnfamilie, und insbesondere die hier in Rede stehende Sorte ganz verloren gehen sollte.

v. Flotow.

Die oben beschriebene Frucht findet sich in Decaisne I. Taf. 7 unter dem Namen Pioulier mit dem Synon. Bonchretien d'été musqué; Dom. Cl. St. Etienne habe sie Pioulier genannt und Decaisne ziehe diesen Namen vor, um Verwirrung zu vermeiden, indem schon St. Etienne außer der genannten noch 3 Unterarten der Bonchretien d'été unterschieden habe, und alle Pomologen sie als ganz verschieden von den eigentlichen Bonchretiens betrachteten. — Die eine der von ihm abgebildeten Früchte erscheint mehr länglich, oval-birnförmig, weiß nach dem Kelche zu stärker abnehmend, die andere gleicht ziemlich der Frucht auf obigem Holzschnitte, ist jedoch schwächer und kleiner. Decaisne hat die Birne sonst ähnlich beschrieben, den Geschmack bezeichnet er zwar auch als stark muskirt, aber doch als sehr mittelmächtig. — Die Blätter am Fruchtholze sind nach seiner Beschreibung oval oder oval-elliptisch, zugespitzt, saft ganzrandig, flach. Diejenigen der Sommerzweige oval, mehr oder weniger gebogen und zurückgerümmt, gezahnt, glatt. Sommerzweige braungelb oder maronenbraun. — Ich habe mir erlaubt, zwei der von ihm abgebildeten Blätter vom Grunde des Sommerzweigs oben neben die Frucht zu zeichnen.

Jahn.



— Große müskirte Zwiebelbirne. Diel (Duhamel). *†. Mitte Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diese schon alte, sehr reich tragende, für die Tafel durch ihren süßen Geschmack recht angenehme, für Markt und Küche recht brauchbare Sommerbirne erhielt Diel aus der Pariser Carthause unter dem Namen Gros Oignonnet musqué. Mein Reis erhielt ich von Diel und stimmten Frucht und Vegetation mit Diels Beschreibung ganz überein. Aus Reifern, die ich vor Jahren einem Prediger in Schulenburg (1/2 Stunde von Zeisfen entfernt) mittheilte, sind dort bereits zwei große, fast jährlich reichtragende Bäume erwachsen, so daß die Sorte zum Anbau sehr empfohlen werden kann.

Literatur und Synonym: Diel IV. S. 60 Große müskirte Zwiebelbirne, Gros Oignonnet musqué. Diel bemerkt, daß er unter letzterem Namen aus andern Baumschulen als der Carthause andere Früchte erhalten habe, und kommen sichtbar auch mehrere Früchte bei den Autoren unter diesem Namen vor, wobei eine Hauptverschiedenheit der lange und kurze Stiel ist. Merlet zählte schon 9 Sorten von Zwiebelbirnen und bleibt ungewiß, ob die Obige sich bei ihm bestimmt findet. Quintiny hat 4 Zwiebelbirnen, wovon die III. S. 277 als Gros Oignonnet aufgeführte, mit den Zunamen Amiré roux und Roi d'été unsere Frucht sein kann. Duhamel III, Taf. 8 Oignonnet. Syn. Archiduc d'été, Amiré roux, paßt in Abbildung und Kennzeichnung der Frucht und des Blattes und wird auch dieselbe wohl sein, obgleich die Form des Blattes als groß, rund, mit schmaler Spitze, 3" 4" lang und 2" 4" breit angegeben wird. Man darf wohl annehmen, daß die Carthause die rechte Duhamel'sche Frucht gehabt haben werde. Knoop I, Taf. 1 Gros Oignonnet, Oignonnet musqué, Amiré roux, Roi d'été, Roi roux wird auch unsere Frucht sein; falsch ist aber das angegebene Synonym Poire de Chypre. Zink (Knoop II, Taf. 1) hat nochmals eine Oignonnet, Zwiebel-, Zucker- oder Marzipanbirne, die aber mehr eiförmig ist und durch langen Stiel abweicht. — Miller, Tom. 3 Oignonnet, Amiré roux, Roi d'été ist unserer Frucht sehr ähnlich. Pomona

franc. III, No. 77 Ognonnet mit den gedachten Synonymen, denen noch Ognon rosat (wohl durch Verwechslung mit Caillot rosat, die auch Oignon heißt) und Timpling hinzugefügt wird. Krafft I, Taf. 78 gibt Duhamels Frucht. L. D.-G. IX, S. 279 Taf. 13 hat als Große Zwiebelbirne, Gros Oignonnet, eine gänzlich andere und falsche Frucht, die gar keine Zwiebelbirne ist und ziemlich langen Stiel hat, weshalb auch die angegebene Literatur nicht dahin gehört. Decaisne Lief. 54 hat eine gleichfalls sehr langstielige Amiré roux mit den Synon. Archiduc d'été und Oignonet, die in der Darstellung der Frucht wenig mit Duhamel stimmt. Das Blatt gibt er an als ovale ou ovale oblongue, fortement dentée, und die Blätter der Fruchttaugen als ovals-arrondies. Der Lond. Cat. hat unsere Frucht nicht und führt Archiduc d'été irrig als Synon. an bei Amiré Joannet. Degg im Manuale hat dagegen unsere Frucht als Summer Archduke, mit den Synonymen Amiré roux, Archduke d'été, Brown Admiral, Grosse Ognonet, Ognonet musqué.

Gestalt: mittelgroß oder fast klein, kreiselförmig, oft zu gerundet neigend, 2" breit und hoch, oft ein wenig breiter als hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht sich um den Kelch flachrund. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen, häufig mit flach erhabenen Linien ab und bildet eine kurze Kreiselspitze. Manche sind auch stärker am Stiele abgestumpft und etwas flach gedrückt.

Kelch: weit offen, hornartig, liegt mit den Ausschnitten, so weit sie nicht verstümmelt sind, rückwärts gebogen etwas sternförmig auf und sitzt in ganz leichter Einsenkung oder fast oben auf, öfters mit einigen Falten oder ganz flachen Beulen umgeben.

Stiel: ziemlich stark, nach Die! hellgrün, während ich ihn wie bei den meisten Birnstielen mit Orleanshäutchen überzogen fand, sitzt wie eingesteckt oder in einer kleinen Grube, öfters mit kleinen flachen Beulen umgeben, die ihn aber nie bedeutend zur Seite biegen. Seine Länge wechselt zwischen $\frac{1}{2}$ —1".

Schale: etwas stark, abgerieben sehr glänzend; Grundfarbe matt hellgrün, in der Reife grünlich hellgelb, zuletzt wirklich gelb. Bei recht besonnten Früchten ist mehr als die Hälfte der ganzen Oberfläche, besonders um die Kelchwölbung herum mit einem erdartigen Blutroth verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten nur in einem leichten Anflug besteht. Punkte zahlreich, fein, im Roth am meisten sichtbar. Anflüge von Kost oder Kostfiguren sind nicht zahlreich und fallen nicht ins Auge. Geruch fein müskirt.

Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobörnig, voll Saft, nach Die! in passendem Boden (der warm und trocken sein müsse) fast schmelzend, bei mir halbschmelzend, von angenehmem, süßen, gewürzhaften, fein rosenartigen Geschmacke, der durch eine feine Säure gehoben wird.

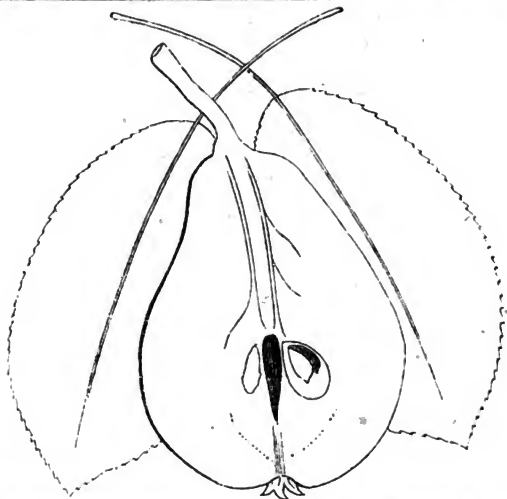
Kernhaus: klein, geschlossen, mit nur Spuren von hohler Achse. Die engen Kammern enthalten kleine, weiße oder schwärzlichweiße Kerne. Der Stempel geht (was Die! als charakteristisch hervorhebt) als ein schwärzlicher Streif bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach den Jahren Anfangs oder Mitte August. Ruß etwas vor der Baumreife gebrochen werden und hält sich dann 14 Tage. Geseiht wird sie ziemlich roth und schmeckt sehr gut.

Der Baum ist gesund, geht mit den Hauptästen rasch hoch in die Luft, macht aber viele feinere Nebenäste, die durch die Schwere der Früchte sich hängen, wird nur mittelmäßig groß und ist auch nach Die! sehr fruchtbar. Sommertriebe nicht stark, etwas gekniet, kurzgliedrig, bräunlich lederfarben, stark besonnt unansehnlich braunroth, zahlreich, doch fein punktiert. Blatt stark, glänzend, eiförmig, am Stiele oft mit Neigung zum Elliptischen, meist mit auslaufender Spitze, etwas rinnenförmig, feicht und etwas unregelmäßig gezahnt. Afterblätter klein, fadenförmig. Blätter der Fruchttaugen eiförmig, zu elliptisch neigend. Augen etwas breit, spitz, stehend oder etwas abstehend, sitzen auf merklich vorstehenden, ziemlich stark gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 353. **Bartschalige Sommerbirne.** Diel I, 2 (3) 1.; Luc. II (1) 2 b.; J. IV, 1.



Bartschalige Sommerbirne. Diel (Duhamel). *††. $\frac{1}{2}$ oft Ende Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Altbekannte, weit verbreitete Frucht, die auch jetzt noch zu den sehr guten Sommerbirnen gerechnet werden muß, und wegen süßen, gewürzreichen Geschmacks, Brauchbarkeit als Marktfrucht und für Haushaltung bei sehr reicher Tragbarkeit recht häufige Anpflanzung verdient. Mein Reis habe ich von Diel, der sie als Muscat longue oder Sans peau aus Paris empfing.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 10 Zartschalige Sommerbirne, Sommerbirne ohne Schale, Poiré sans peau, Fleur de Guignes; Dittrich I, S. 542. Etienne hat sie vielleicht als Petit Rousselet hatif; Merlet hat eine Rousselet hatif, die er auch Perdreaux musqué nennt und dann eine im August reisende Sans peau, die er aber als Synonym von Bonechretien d'été musqué aufführt und obige nicht sein kann. Quintinye hielt Obige und Rousselet hatif für einerlei, seine Sans peau ist aber die Rousselet hatif. Knoop I, Taf. 4 Birne ohne Schale, Sans peau ist wohl sicher die Obige, obwohl alle Nöthe fehlt und er sagt, daß die jungen Triebe krumm und etwas unterwärts gebogen wüchsen, wie bei der (seiner) Brüsselerbirn, was ich bei den Bäumen der Obigen wenigstens in der Baumschule nie bemerkte. Zink hat im 2ten Theile von Knoop Taf. 1 Nr. 3 als Sans peau eine gänzlich falsche Frucht. Duhamel III, Taf. 13, naturgetreu dargestellt und unterscheidet er sie richtig von der Rousselet hatif; als Synonym hat er Fleur de Guignes. Kraft II, T. 81 Birne ohne Haut, hat sie ziemlich gut dargestellt, sein Text ist jedoch unfritisches Plagiat. Pomon. francon. Taf. 56 hat die Rousselet hatif reisend im Juli und Taf. 68 eine Sans peau d'été, die die obige sein könnte, jedoch im Kupfer ihr weniger ähnlich sieht als seine Fin or d'été Taf. 26. Bergischen auch Pom. franc. III, S. 257. Christ, Handbuch S. 582, bringt Frühe Russelet und Birne

ohne Schale wieder zusammen und hat nach der Reifzeit die Obige; Volkst. Pomol. Nr. 180 trennt er sie wieder und beschreibt im Handwörterbuch nur die Frühe Ruffelet. T. D.-G. XX, S. 272 Taf. 25 beschreibt die Frühe Ruffelet und nennt sie fälschlich Sans peau. Miller, Abercrombie, Rowe und Hanbury haben, wie Diel bemerkt, nach der Reifzeit wohl nur die Rousselet hatif. Als Sans peau, Skinless, Fleur de Guignes werden auch der Lond. Cat. S. 150 Nr. 385 und Downing S. 345 (ohne Figur) sie haben. Decaisne Lief. 16 hat eine Fleur de Guigne mit dem Syn. Sans peau, welche die Obige wahrscheinlich ist, und bemerkt er auch die obgedachten Verwechslungen mit Rousselet hatif und will den Namen Fleur de Guignes als den anfänglichen vindiciren; nach der Reifzeit Ende Aug., dem geringen Lobe, welches er ihr beilegt und den wenigstens etwas abweichenden Reifern, die ich erhalten habe, kann seine Frucht jedoch von obiger auch verschieden sein. — Ich bemerkte noch, daß die Gelbe frühe Sommer-Ruscateiler, welche ich von Dittrich habe (Ditt. III, S. 124, die auch bei Christ, Volkst. Pomol. Nr. 56 eben so vorkommen wird), unsere obige Frucht lieferte, die ich aus Prag auch noch als Erntebirne erhielt. T. D.-G. 33. Lief. gibt schlechte Abbildung.

Gestalt: Gehört zu den Ruffeletten und ist in Form meistens ziemlich abgestumpft kegelförmig, oft jedoch auch am Kelche so gerundet, daß sie nicht mehr stehen kann. Die Größe gibt Diel zu $1\frac{1}{2}$ " Breite und $1\frac{3}{4}$ " Länge an. Ich hatte sie öfter von 2" Breite und stark $2\frac{1}{2}$ " Höhe. Bauch sitzt merklich nach Kelch hin, um den sie sich bald flachrund, bald mehr gerundet wölbt. Nach dem Stiele macht sie sanfte Biegungen und endigt mit mehr oder weniger abgestumpfter Spitze. Bauch schön rund und eben.

Kelch: in seiner Vollkommenheit lang und scharf gespitzt, meistens verstümmelt und dann wie hornartig, offen, sitzt der Frucht gleich oder kaum merklich vertieft.

Stiel: dünn, holzig, 1" lang (doch hatte ich ihn bei kleineren Früchten mehrmals $1\frac{1}{2}$ " lang), sitzt in kleiner Grube mit eckigen Deulen umgeben oder wie eingesteckt.

Schale: sehr zart, etwas geschmeidig, hellgrünlichgelb, in der Reife schön gelb. Freihängende Früchte haben leichten, auch wohl wie etwas gestammten Anflug von in der Reife rosenartiger Röthe, die bei den meisten Früchten nur in rothen Kreisförmigen um die Punkte besteht und beschatteten fehlt. Punkte in den rothen Anflügen zahlreich hellgrün, in der Grundfarbe nach Diel kaum zu bemerken, wo ich sie jedoch auch und oft grün umringelt wahrnahm. Geruch stark müskirt. Rostanflüge nicht häufig, oft fehlend.

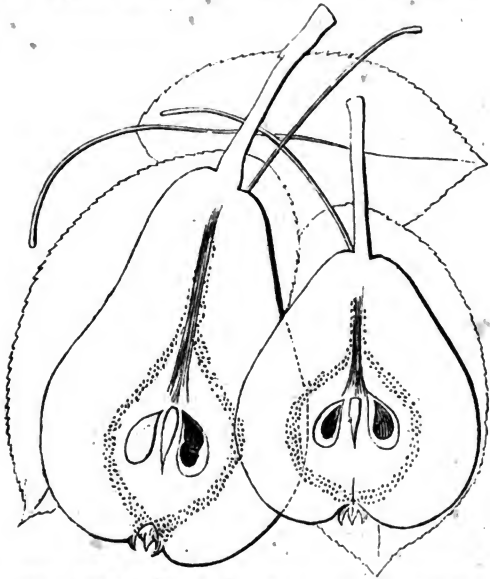
Fleisch: weiß, bei nicht zu spätem Brechen saftvoll, nach Diel in der wahren Zeitigung schmelzend, wo es bei mir nur halbschmelzend, öfter fast etwas abknadend war; Geschmack sehr angenehm süß, stark zimmtartig, so daß sie selbst in meiner Gegend gern als Tafelfrucht benutzt wird.

Kernhaus: geschlossen; die geräumigen, muschelförmigen Kammern enthalten kleine, eiförmige, schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt $\frac{1}{2}$ Aug., oft später, bei mir mehrmals erst Anf. Sept., in warmen Jahren gegen Ende August.

Der Baum wächst sehr lebhaft und gesund, geht schön in die Luft, belaubt sich stark, setzt viel kurzes Fruchtholz an und ist reich tragbar. Sommertriebe lang, nicht stark, ohne Wolle und Silberhäutchen, lebergelb, an der Sonne meist röthlich überlaufen, zahlreich, doch nicht ins Auge fallend punkirt. Blatt mittelgroß, rinnensförmig, glänzend, elliptisch, fein und spitz (seiner als auf obigem Holzschnitte) gezahnt. Asterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen groß mit recht langem Stiele, auch elliptisch, oft mehr lang-oval. Augen groß, spitz, tonisch, anliegend, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden Trägern.

Oberdiedl.



Kleine lange Sommer-Muskateller. Sidler. *††. Mitte bis Ende Aug.

F. G. 1892 (2)

Heimath und Vorkommen: Ist in Thüringen als Muskatellerbirne, Kleine Sommer-Muskateller, Kleine oder auch Große lange Sommer-Muskateller und so auch in Meiningen sehr beliebt und würde früher im III. Handb. beschrieben worden sein, wenn nicht Zweifel über ihre Identität mit der vorausgehenden obgewaltet hätten, von welcher sie indessen doch wohl verschieden sein wird.

Literatur und Synonyme: L. D.-G. IX, S. 405, Taf. 17. Zwischen Sidlers Großer und Kleiner langer Sommermuskateller besteht jedenfalls kein Unterschied. Schon die Angaben über die Vegetation deuten darauf hin und die Verschiedenheit rührt nur von der verschiedenen Kräftigkeit und von dem Standorte des Baumes her. Auch sagt S. selbst, daß die Große an älteren Bäumen klein, kurz und kulpigt ausfalle. Er nennt die Birne nebenbei mit Berufung auf Wanger und Zink Muscat a longue queue d'été, doch ist von Zink 2 Früchten dieses Namens Taf. 1, Nr. 9 und 11 nur etwa die erstere auch wegen ihres Muskatellergeschmacks mit ihr zu vergleichen, weit weniger die von S. angesprochene Nr. 11, deren langen Stiel S. selbst in Zweifel zieht und dessen Früchte im L. D.-G. auch keineswegs sehr lang gestielt sind. S. möchte seine große l. S.-M. für Duhamels Parfum d'Aout halten, doch hat letztere Duham. nicht, dagegen hat sie Kraft in Pom. austr. tab. 81, fig. 2 als Wohlriechende Augustbirne der vorliegenden in ihrer kleinen Form ganz entsprechend abgebildet. Sehr gleicht sie auch Krafts Muscat verd, tab. 91, fig. 2, die aber die Beinamen Cassolette, Friolette

Sidlers Frucht
man muß sich
genau hüten

Norman
Duhamel
Tab. 62

Lechekrion hat, und welche wenigstens als Cassiolet nach Oberb. Schilderung dieser im III. Hdb. II, S. 217 wieder eine ganz andere Birne ist. Auch die von mir im III. Hdb. II, S. 211 verglichene Hopfenbirne Zink's kann nach ihrem Geschmacke die vorliegende nicht sein. — Ihren Namen in Thüringen bezieht ich bei, auch, um sie von den bereits im Hdb. beschriebenen Mustatellerbirnen zu unterscheiden. Die im Jen. Obstcab. II, Sect. 2. Lief. abgebildete Kleine l. S.-Mustateller dürfte die Kleine Blanlette sein. Vergl. noch Ditr. I, 533 und 539, Christ's Hdb. S. 198, Dochn. II, S. 39 und 46, Luc. S. 155. Letzterer hat sie vielleicht als Frühe Braunrotze Mustatellerbirne.

Gestalt und Größe der Frucht gibt obige Zeichnung, wonach man dieselbe als klein oder mittelgroß, birnförmig oder kreiselförmig-kegelförmig, nach dem Stiele zu bald länger, bald kürzer zugespitzt bezeichnen kann. Die große Frucht wuchs an einem in sehr humosen und feuchten Boden stehenden, jährlich stark beschnittenen Zwergbaume, die kleine lieferte ein Hochstamm in trockenem Bergboden; auf beiden Bäumen finden sich Zwischenformen, aber überhaupt waren nur 1863 einzelne Früchte so stark länglich, im gegenwärtigen weniger günstigen Jahre 1864 zeigten alle an dem volltragenden Zwergbaume, wenn auch größer gewachsen, nur die gewöhnlichere kürzere Form. Solche größeren Früchte sind im Geschmacke jedoch meist etwas weniger süß und würzig.

Kelch: klein, braun, hart- und spittblättrig, aufrecht, offen, flach oder auch etwas eingesenkt stehend, zuweilen mit einigen Venen umgeben.

Stiel: stark, selten über 1" lang, wenigstens an den kleineren Früchten, braungelb, holzig, nach der Birne zu etwas fleischig, sitzt obenauf oder neben einem Höcker schief.

Schale: glatt, gelbgrün, später mehr gelb, mit vielen feinen, grünen, in der Reife bräunlichen, zuletzt unbedeutlichen Punkten, an der Sonnenseite besonders auf Hochstamm oft mit etwas bräunlicher, später mehr orangefarbiger, zum Teil sehr lebhafter Röthe, zuweilen nur in rothumkreisten Punkten bestehend und um den Kelch auch etwas berostet. In Hausgärten fehlt die Röthe oft gänzlich.

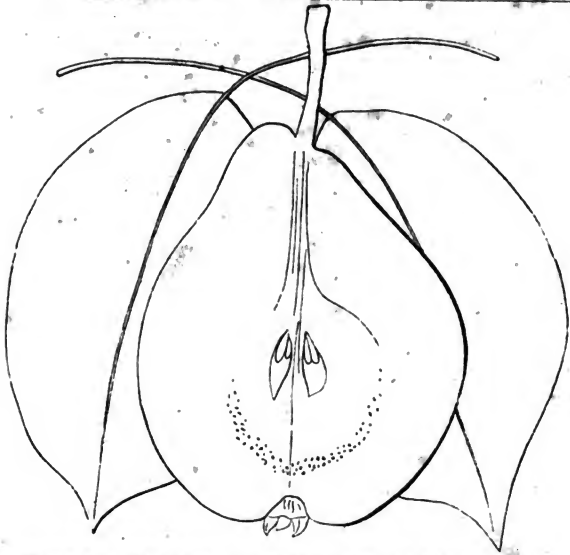
Fleisch: mattweiß, fein, saftvoll, rauschend, zuletzt fast halbschmelzend, von angenehmem, stark mülkirtm Zuckergeschmacke, auch riecht die Frucht in Menge stark mülkirt.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, vollachsig, kleinkammerig, mit gewöhnlich erst in der Ueberreife ganz schwarzen, kleinen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Ruhung: Die Reife tritt um die Mitte bis gegen Ende des Aug. ein, je nach den Sommern, und Frucht hält sich etwas früher abgenommen 14 Tage, ist eine gute Markt- und Tafelfrucht, doch behagt der mülkirtm Geschmack nicht Jedermann, und es dürfte der Süßigkeit ihres Saftes etwas Säure beigemischt sein, die ihm ziemlich abgeht.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend stark und schön pyramidal, wird jedoch nur mittelgroß, trägt seine Aeste zerstreut, doch sind sie dicht mit Quirholz besetzt und deshalb stark belaubt. Er hält auch härtere Winter gut ab und ist sehr fruchtbar, deßhalb auch zu allgemeiner Anpflanzung sehr zu empfehlen. — Blätter an jugendlichen Bäumen zwar oft oval, einzelne an den Sommerzweigen auch eiförmig, länger oder kürzer zugespitzt, 1½" breit, 2¼ bis 2½" lang, vielfach jedoch auch sind sie elliptisch, abnehmender nach dem Stiele als an beiden oben neben die Frucht gezeichneten Blättern, und an älteren nicht triebigen Bäumen neigen sie stark zu lanzettförmig, sind meist noch schmaler und länger, als das überzeichnete Blatt; sie sind glatt, fein- etwas seichtgefäget (regelmäßiger als auf dem Querschnitte oben), schifförmig und mitunter wellenförmig, in gleicher Richtung mit den Stielen geradeaus oder aufrechtstehend, nur gegen die Spitze hin bie und da etwas gekrümmt. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, heller oder dunkler braun, etwas silberhäutig. — Sommerzweige grünllich braun, gegenüber röthlich braun, fein weißgelb punkirt, mit oft stark abstehenden Knospen.

Jahn.



Braunrothe Speckbirne. Oberdied. ♀. gegen Ende Aug. 14 T. L.

Heimath und Vorkommen: Im Hannoverschen habe ich die hier vorliegende, höchst achtungswerthe Haushaltsfrucht, deren recht großer Baum sehr reiche Ernten liefert, und die für den Landmann selbst zum rohen Genuße angenehm ist, sehr oft angetroffen, bald unter dem Namen Speckbirne, den der Landmann mancherlei Früchten gibt, bald als Hangelbirne, bald als Hamburger Stopfbirne. Ich würde sie für Diels Hamburger Birne halten (VIII, S. 190), die Diel von Hrn. v. Laffert zu Celle erhielt mit der Nachricht, daß es davon auch eine würgende Abart gebe, wenn Diel bei dieser Frucht nicht das Blatt als eisförmig, glänzend und nur unten etwas wollig, auch am Rande seicht mit kleinen, spitzen Zähnen besetzt bezeichnet, und die Reifzeit als erst im halben October eintretend, angegeben hätte. Leider erhielt ich die Hamburger Birne von ihm nicht mehr, konnte sie auch bisher nirgends aufreiben. Vielleicht liegt in unserer Frucht die von Hrn. v. Laffert gedachte würgende Varietät vor, wobei jedoch bemerkt werden muß, daß ich sie nur in feuchtem Boden würgend gefunden habe (in meinem sehr feuchten Sulinger Garten stark würgend), während sie in trockenem Boden, namentlich Lehmboden, wie schon in der Gegend von Boffum bei Sulingen und wieder hier in Zeinsen gar nichts Würgendes hat und zum Kochen und Welken trefflich ist. Es ist auffallend, wie reich unser Norden an trefflichen Haushaltsbirnen ist, deren noch manche, bei Diel nicht vorkommend, mir bekannt sind. Obige verdient sehr, erhalten und weiter bekannt zu werden, und habe ich ihr, um Verwechslungen mit andern Hangelbirnen und Speckbirnen zu vermeiden, zu näherer Bezeichnung obigen Namen gegeben.

Literatur und Synonyme: Kommt sicher bei keinem Pomologen vor. Die Synonyme im Munde des Volkes sind schon oben angegeben.

Gestalt: dickbauchig-birnförmig, oft zur Eiform neigend, $2\frac{1}{2}$ " breit, 3" lang. Bauch ziemlich in der Mitte oder nur etwas mehr nach dem Kelche hin, nach welchem sie mit flach erhabenen Linien abnimmt und sich etwas abstumpft. Nach dem Stiele nimmt sie mit schönen Einbiegungen stärker ab und bildet eine kurze, abgestumpfte Kegelspitze, deren eine Seite sich oft höher erhebt.

Kelch: meist offen, hartschalig, steht mit feinen, etwas wolligen Spizen in die Höhe und sitzt in flacher, durch einige Falten und flache Beulen unebenen Vertiefung. Auch über die Frucht kann man flache Erhabenheiten verfolgen, die einzeln sich vordrängen und die Rundung verderben.

Stiel: holzig, gerade, oder sanft gebogen, $1-1\frac{1}{2}$ " lang, sitzt sehr wenig vertieft und häufig etwas unterhalb der höchsten Spitze der Frucht.

Schale: ziemlich dick, nach Verschiedenheit des Bodens glatter oder fein rauh, vom Baume gelblich grün, in der vollen Zeitigung matt hellgelb. Bei besonnten Früchten ist die ganze Sonnenseite und oft noch ein Theil der Schattenseite mit einer fast dunkelblutrothen, bräunlichen, im Reifen etwas freundlicher werdenden Rötthe verwaschen, häufig mit deutlichen Spuren von Streifen; durch Ausliegenes wird die Rötthe ziemlich abgeschnitten. Punkte sehr zahlreich, erscheinen in der Grundfarbe grün umringelt, in der Rötthe als weißlichgraue Stippchen. Kofanflüge finden sich nach Witterung und Boden bald wenig, bald mehr. Geruch merklich.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, bei rechter Reife halbschmelzend oder speckartig, saftreich, in passendem Boden von gezuckertem, durch seine Säure gegebenen Geschmacks.

Kernhaus: geschlossen, und finden sich in Bodenarten, wo sie nicht abstringierend schmeckt, um das Kernhaus nur sehr feine Körnchen. Die engen, nahe an der Achse liegenden Kammern haben größtentheils taube, schwarze Kerne.

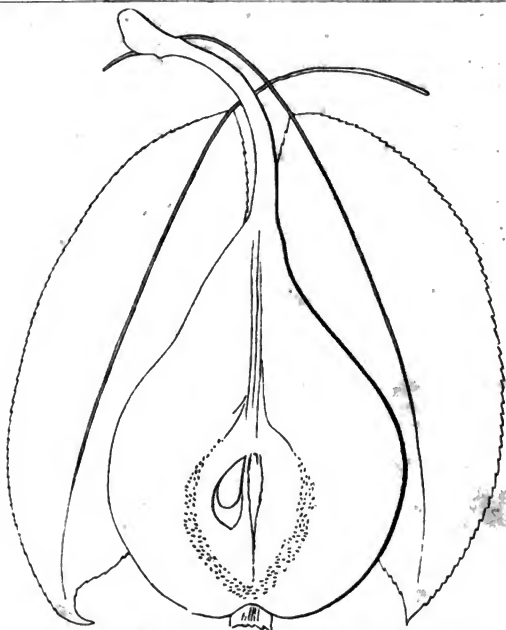
Reife und Nutzung: Zeitigt gewöhnlich gegen Ende Aug. oder Anf. Sept. Wird gedocht schön roth, und gibt gedörrt ein treffliches Gericht. Muß noch ganz hart gebrochen werden, sonst wird sie schnell taig.

Der Baum wächst stark, wird sehr groß und alt, geht mit starken Aesten hoch in die Luft, belaubt sich gut, macht sehr vieles kurzes Fruchtholz und liefert, etwas zu Jabren gekommen, recht reiche Ernten. Sommertriebe stark, steif, wenig gekniet, rascher gewachsene nach oben, ja oft selbst unten noch im Sept. ziemlich wollig, unter der Wolle mit großen, matten Punkten gezeichnet, wo die Wolle fehlt, stärker und in die Augen fallend punktiert, olivenfarbig, unansehnlich und matt bräunlich überlaufen, stellenweise durch leichtes Silberhäutchen etwas grau. Blatt nicht groß, stark von Gewebe, flach, bricht ziemlich wollig aus, zeigt auch im Herbst noch die Spuren von Wolle selbst auf seiner Oberfläche, ist davon mattglänzend, fast oder wirklich ganzrandig. Von Gestalt ist es breit und kurz elliptisch, einzeln zu rundlich neigend und häufig breit und rundlich ungleichförmig, mit aufgesetzter, ganz kleiner Spitze. Blatt der Fruchtaugen größer, glänzender, langstielig, schön breit elliptisch, gleichfalls fast flach, ungezähnt. Afterblätter fehlen meist. Augen stark braun geschnitten, an längeren Trieben ziemlich oder wirklich anliegend, an kürzeren, steiferen dickbauchig, konisch, merklich abstehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

Als Hangelbirne mit dem Zusatz = Belle Madame erhielt ich im August 1862 von Hrn. Oberförster Schmidt, wie schon Müschen in s. Verz. diese Identität vermuthet, Früchte der Windsorbirne. Merkwürdiger Weise hat die Windsorbirne eine der hier beschriebenen Speckbirne, die sich durch die Form ihrer Frucht sehr unterscheidet, ganz ähnliche Blattform. — Zu Windsorbirne hier zugleich noch die Bemerkung, daß sie sicher Decaidne's (I, Taf. 8) Poire Madame ist. Er nennt sie einfach Madame und gibt als Syn. Madame de France, Windsor, Belle d'été, Bellissime d'été. Von Hrn. Fabrikant Dehne in Erfurt empfing ich die Windsor auch als Sommer-Grumtower.

Jahn.



Angeline. **†. Oberdied (van Mons). Ende Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare, den häufigsten Anbau verdienende Tafelbirne, deren Baum durch frühe und fast jährliche sehr reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, befand sich unter den fast 300 Birnreißern, die ich 1838 ohne Namen von Hrn. v. Mons erhielt. Sie war mit Nr. 103 bezeichnet; doch habe ich schon in der Monatschrift aufgeführt, daß die an die Kaiser gebundenen Nummern, die zum Theil bei ganz verschiedenen Früchten selbst sich doppelt fanden, aber umgekehrt dieselbe Frucht unter mehreren Nummern brachten, wie denn auch die Obige unter drei Nummern sich fand, in keiner Beziehung auf den Catalog des Hrn. v. Mons standen. Ich bezeichnete sie später mit obigem Namen, und da ich bisher unter meinen belgischen Birnsorten in Frucht und Vegetation nichts irgend Gleiches fand, auch in den Belgischen Annalen bisher nichts ihr Gleiches vorkommt, so mag sie vielleicht aus den allerletzten Kernzuchten des Hrn. v. Mons herkommen, und will ich ihre Beschreibung hiemit geben. Sie wird für Diejenigen, die das fein einschneidende Weinige lieben, eine delikate Tafelbirne sein.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung“ S. 264 der Frucht nach beschrieben.

Gestalt: birnförmig, manche nähern sich der Eiform; $1\frac{3}{4}$ bis 2" breit (auf Hochstamm) und stark $2\frac{1}{2}$ —3" hoch. Der oft stark erhobene Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich kugelförmig zurundet, und nur in einzelnen Exemplaren so flach rundet, daß sie auch aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine sanfte Einbiegung und schöne, wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, sehr wenig und meistens gar nicht vertieft, liegt mit den Ausschnitten sternförmig auf, die aber häufig verstümmelt sind oder ganz fehlen, so daß der Kelch dann hornartig erscheint und nur einen über die Frucht hinausstehenden harten Kranz bildet.

Stiel: 2 bis $2\frac{1}{4}$ " lang, holzig, stark gekrümmt, selten von einem Fleischwulste der Spitze auf die Seite gebogen, häufig knospig, sitzt einzeln wie eingesteckt, allerm meistens geht die Spitze der Frucht in ihn über.

Schale: fein, vom Baume matt hellgrün, in vollster Reife hellgelb. Stark besonnte zeigen eine bräunliche, unansehnliche, oft etwas streifige, im Liegen freundlicher werdende rothe Bude. Die meisten Früchte sind ohne Rötze. Punkte fein, zerstreut, fallen nicht ins Auge. Zersprengte Kostanslüge häufen sich selten stärker an.

Fleisch: mattweiß, sehr fein, selbst in nassen Jahren völlig steinfrei, um das Kernhaus nur wenig und fein körnig, überfließend von Saft, schmelzend, von angenehmem, weinartigen Geschmade.

Kernhaus: geschlossen, mit nur flacher, unbedeutender hohler Achse. Die mäßig großen, einzeln fehlenden Kammern enthalten nicht viele, schwarzbraune, eiförmige Kerne, die auch am Kopfe ein Spitzchen haben. Die Kelchhöhle ist flach.

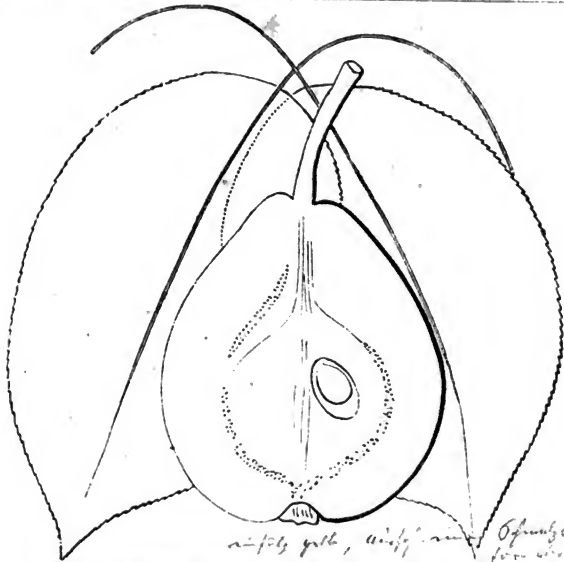
Reife und Nutzung: Zeitigt gegen Ende August, muß etwas vor der Reife ab und war in meiner Gegend die Pflüdezeit nach den Jahren zwischen dem 16ten bis 28ten August. Ist insofern auf die Pflüdezeit so eigen nicht, als manche ältere Sorten, und wird die Frucht gar nicht leicht moll. Ist hauptsächlich Tafelfrucht, möchte aber auch guten Wein geben.

Der Baum wächst rasch, zeichnet sich durch häufige Blätteraugen an den starken Trieben aus, aus denen bald viel kurzes Fruchtholz sich bildet und wird sehr reich tragbar. Nach den Probezweigen zu schließen, wird er eine etwas licht verzweigte Krone bilden. Er dürfte bei früher und reicher Tragbarkeit nicht groß werden und kommt im hiesigen schweren Boden eben so gut fort wie im Rienburger leichten. Die Sommertriebe sind stark, nach oben etwas abnehmend, olivengrün, ziemlich zahlreich, doch etwas matt punktiert. Blatt schmal, rinnenförmig, mit der Spitze nach abwärts gekrümmt, glänzend, lanzettlich, recht schmal, fein und leicht gezähnt. Aftersblätter fein, selten meist. Blatt der Fruchttaugen gleichfalls lanzettlich, stark rinnenförmig, fein gesägt gezähnt. Augen, so weit sie Blätteraugen sind, stark absteigend, die übrigen fast anliegend auf mäßig vorstehenden Trägern.

Anm. Ich habe in meiner Anleitung die Vermuthung ausgesprochen, ob obige etwa die in Diels Cataloge, 2te Fortsetzung Nr. 357 sich findende Brüsseler Sommer-Dechantäbirne sein möchte, die Diel von v. Mons als *Doyenné d'été* erhielt und ich bisher noch nirgends erhalten konnte. Die wenigen Angaben Diels über diese Frucht enthalten Manches, was auf die Obige paßt, insofern würde doch Diel eine Birn von obiger Form schwerlich zu den Dechantäbirnen gerechnet haben, auch gibt er mehr Rötze und sein Zimmtartiges im Geschmade an, was Obige nicht hat. Außerdem ist als *Doyenné d'été* von v. Mons an Burchardt eine Frucht mit völlig anderer Vegetation gekommen, die mir noch nicht trug. Freilich hat auf der andern Seite Herr v. Mons unendlich wenig Sorgfalt in richtiger Verfertigung seiner Birnsorten gezeigt, und kommt auch die *Doyenné de Juillet* als *Doyenné d'été* vor.

Oberdied.

No. 357. Diels Augustbirne. Diel I, 8 a.; Lucas I, 1 a (b); Zahn II. 1.



Diels Augustbirne. Diel. fast **. Mitte, oft Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Sorte, für welche er einen Pomologen anzuführen sich nicht getraut, vom Professor Crede in Marburg, und ich mein Reis von Diel. Da es auch noch eine Parfümirte Augustbirne, dann eine Schöne Augustbirne (Schöne von Brüssel) gibt, und Zahn uns mit einer Deutschen Augustbirne bekannt machte, die ich meinerseits von Sicklers deutscher Augustbirne doch vielleicht noch verschieden halten möchte, so wird es, um Verwechslungen zu vermeiden, zweckmäßig sein, die hier vorliegende als Diels Augustbirne zu bezeichnen. — Der Baum dieser recht guten, frühen Frucht zeichnet durch schönen Wuchs und frühe, sehr reiche Tragbarkeit sich aus. An Güte des Geschmacks wird sie jedoch von einigen andern frühen Sommerbirnen wohl übertroffen.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 41 die Augustbirne. Christ hat im Handwörterbuche S. 151 eine Augustbirne Poire d'Aout, für welche er Zink und Ranger anführt, die im Württembergischen, um Eisleben zc. verbreitet sei, welche

aber nach mehreren Kennzeichen die Obige nicht ist, und eher Jahn's deutsche Augustbirne ist. Die Augustbirne, welche er Volkst. Pomol. S. 392 auführt, kann eher die Obige sein; bei Christi's großer Unvollständigkeit, und da er in der Volkst. Pomol. sich nicht auf andere Schriftsteller bezieht, auch nie sagt, woher er eine Frucht hatte, läßt sich dies indeß nicht gewisser bestimmen. Dittrich hat unsere Frucht nicht.

Gestalt: Neigt zur Eiform und ist nach Diel oft etwas länglich eiförmig, während sie bei mir in Sulingen und Nienburg, auch in Herrnhäusern allermeist Form und Größe der obigen Figur hatte. Diel gibt die Dimensionen gleichfalls zu 2" Breite und 2 1/2" Höhe an. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegung ab und endigt mit etwas stumpfer Spitze.

Kelch: klein, meistens halboffen, meist verstümmelt, steht in seichter, oft etwas unebener Senkung. Regelmäßige Früchte sind schön geformt und gut gerundet.

Stiel: nach Diel 1 1/2 bis selbst 2" lang, bei mir häufig etwas kürzer, an seiner Basis etwas fleischig, ist nur sanft gebogen und durch einen Wulst der Spitze mitunter etwas zur Seite gebogen.

Schale: fein, glatt, am Baume mattgrün, in der Zeitigung matt bläsgelb und bei frühem Brechen nur grüngelb. Röthe fehlt meist ganz, und nur zuweilen zeigten Früchte sowohl bei Diel als bei mir etwas matte, streifenartige Röthe. Punkte fein, sehr zahlreich, fein grün umflossen. Kostansüge und Kostfiguren finden sich selten, und besonders nur um die Stielspitze. Geruch fein und angenehm.

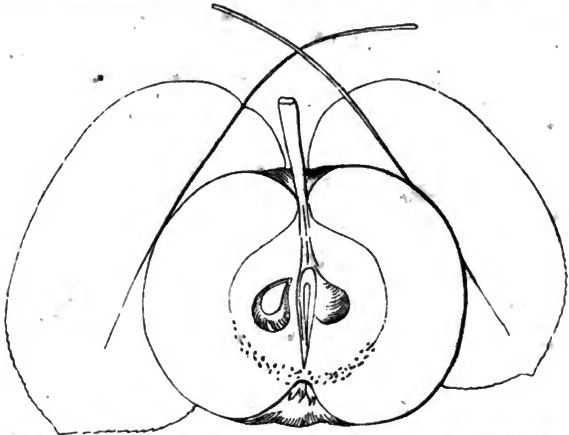
Das Fleisch ist ziemlich weiß, etwas fein körnig, saftreich, in warmen Jahren auch in meiner Gegend ganz schmelzend, in kälteren mehr als halbgeschmelzend, von angenehmem, zuckerartigen, etwas rosenartigen Geschmade, der in kühlen Jahren in meiner Gegend etwas fade blieb, in wärmeren sehr angenehm war.

Das Kernhaus ist geschlossen; die weiten Kammern enthalten schöne, eiförmige, lachseebraune Kerne. Die Kelchhöhle ist sehr flach.

Reife und Ru hung: Zeitigt nach Diel gegen Mitte August und hält sich 14 Tage. Auch in meiner Gegend mußte sie in recht warmen Jahren schon Mitte August gebrochen werden, in kühleren jedoch erst gegen Ende August und zeitigte dann Ende Aug. und in der ersten Septemberwoche. Ist hauptsächlich eine Tafel- und Marktfrucht.

Der Baum wächst rasch, gesund und schön pyramidal, und ist früh und äußerst fruchtbar. Die Sommertriebe sind mäßig gekniet, nur nach oben etwas wollig, olivengrün, an der Sonnenseite rötlich überlaufen, nur wenig und fein punktiert. Das Blatt ist mittelgroß, glänzend, unten am Triebe längeiförmig, in der Mitte des Triebes mehr elliptisch, nach oben rund eiförmig, seicht und fein gezahnt, oft fast ungezahnt. Asterblätter fein, fehlen meist. Blätter der Frucht- augen sind lang und spitz eiförmig, zum Oval neigend, regelmäßig fein gezahnt. Augen herzförmig, anliegend, oben am Zweige etwas abstehend, sitzen auf kleinen, spitzen Trägern.

Oberdied.



Krafts Sommerbergamotte. Kraft. *†. Ende Aug., Anf. Sept. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Im Hannoverschen ist sie unter dem Namen Sommerbergamotte als eine recht werthvolle Haushalts- und Marktfrucht fast überall einzeln verbreitet, die am Füglichsten zu den Pomeranzenbirnen gezählt wird, aber unter allen meinen von Diel bezogenen Pomeranzenbirnen sich nicht findet, auch mit dessen Früher goldgelber Pomeranzenbirne (VIII, S. 137) und Platter Pomeranzenbirne (IV, S. 141), die ich nicht bezog, nicht stimmt, eben so wenig wie mit der Apfelbirne und der Caillot rosat d'été, dagegen mit der von Kraft I, Taf. 97 abgebildeten Sommerbergamotte nach Frucht und Angabe über die Vegetation so gut stimmt, daß ich nicht zweifle, in der hiesigen Frucht die Kraftsche Sommerbergamotte wieder gefunden zu haben. Die Sorte verdient alle Anpflanzung, und ist der Baum, von dem ich sowohl in Bardowick, als Rienburg und hier einen schönen Hochstamm hatte, gesund und sehr fruchtbar.

Literatur und Synonyme: Kraft I, Taf. 97 und Seite 44. Sonst finde ich die Frucht nirgends beschrieben. Am ähnlichsten ist ihr Diels Platte Pomeranzenbirne, sie soll jedoch nur 8 Tage dauern, die Sommertriebe zwar nach oben etwas wollig, das Blatt aber dunkelgrasgrün und glänzend sein. Irrig ist das von Kraft seiner Frucht zugegebene Syn. Milan de la Beuvrière, denn Duham. Berg. d'été (III, S. 36) mit diesem Synon. ist die Runde Rundnehbirne, die auch Milan blanc heißt und ebenfalls wolliges Blatt hat. — Unstatthaft citirt ferner Sidler im T. D.-G. I, S. 283, Taf. 14 bei seiner Runden Sommer-Bergamotte (die mir aus Gotha jedenfalls unter dem irrigen Namen Gelbgraue Rosenbirne zugeht) Duhamels Berg. d'été und Krafts Sommerbergamotte und gibt seiner Frucht Milan de la Beuvrière als Syn. hinzu, denn Sidlers Frucht hat eine andere Form und nicht wolliges, ungezahntes Blatt. Mit Unrecht beruft sich auch Sidler bei derselben auf Knoop, für dessen Herbst-Bergamotte Taf. II. er sie hält, denn deren

Beschreibung weicht mehrfach ab, die Frucht reift im Sept. und Oct., während S. Frucht im Aug. reift, und ist wohl sicher Dieß Rothè Bergamotte.

Gestalt: In Form und Größe kommt sie fast ganz mit Dieß Rothè Bergamotte überein; gute Früchte sind stark 2" bis 2¼" breit und ½" weniger hoch, oft auch fast so hoch als breit, in welchem Falle die Frucht etwas zur Kugelgestalt neigt. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, und wölbt sich die Frucht um Kelch und Stiel plattrund, nimmt aber meistens nach dem Stiele ein Weniges mehr ab, als nach dem Kelche.

Kelch: offen, mit kurzen, harten Ausschnitten, die in weichere, meist fehlende Spitzen übergehen, sitzt in ziemlich tiefer, fast schüsselfartiger, ebener Einsenkung. Der Bauch der Frucht ist ziemlich schön rund, und zeigt nur flache Erhabenheiten, die sich indeß auch wohl einzeln stärker aufwerfen, so daß die Frucht ungleiche Hälften zeigt.

Stiel: dick, gewöhnlich nur stark ½" lang, oft ¾ bis 1" lang, sitzt in ziemlich tiefer, mit einigen Beulen umgebener Höhle.

Schale: vom Baume mattgrün, in der Reife schön hellgelb. Recht besonnte Früchte zeigen eine matte, gern etwas streifige, oft nur durch rothe Kreischen um die Punkte hervorgebrachte Rötthe, die im Liegen freundlicher wird, bei nicht stark besonnten Früchten aber fehlt. Die feinen, häufig grün umringelten, oder in der Rötthe fein roth umflossenen Punkte sind sehr zahlreich. Geruch angenehm. Kost findet sich oft in kleinen Ueberzügen um den Stiel, weniger um den Kelch, und in manchen Jahren findet man keine Kostspuren.

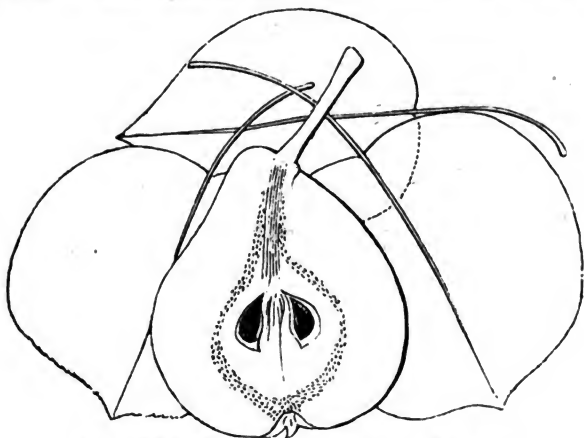
Das Fleisch ist gelblich, fein, um das Kernhaus nur wenig körnig, abknackend, jedoch mürbe, von reinem, sehr merklichen Zuckergeschmacke, mit oft etwas schwach fenichelartiger Beimischung.

Kernhaus: geschlossen, die kleinen Kammern enthalten schwarze, häufig unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt meist noch im Aug., oft Anf. Sept. und hält sich gut, so daß man sie wenigstens 3 Wochen lang benutzen kann. Muß auch guten Honig geben.

Der Baum wächst lebhaft und fast pyramidal, geht mit den Aesten schön in die Höhe, bildet eine vielverzweigte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze und ist sehr fruchtbar. Er ist an den stark wolligen Trieben und wolligem Blatte kenntlich (Kraft: Triebe und Blätter sind wie mit Mehl bestreut). Die Sommertriebe sind nur wenig stufig, nach oben nicht stark abnehmend, auch im Nachsommer noch mit vieler schmußiger Wolle bedeckt, an der Sonnenseite etwas bräunlich lebergelb, gegenüber olivenfarbig, nur fein und nicht häufig punktiert. Blatt etwas klein, in der Mitte des Sommertriebes ziemlich rundeiförmig, mitunter zur umgekehrten Eiform neigend, mit kurzer, aufgesetzter Spitze, bricht im Frühling stark wollig aus, behält auch spät viele Nester von Wolle und ein düsteres Aussehen. Es ist, je weiter nach der Spitze des Triebes hin, desto mehr rinnensförmig gebogen, mit der Spitze nach abwärts gekrümmt, und am Rande ganz fein und leicht gezahnt. Afterblätter klein. Blatt der Fruchttaugen oval, mit ganz kurzer Spitze, rinnensförmig, am Stiele oft etwas herzförmig eingezogen, nur gerändelt. Augen herzförmig, braunroth geschuppt, stehen nur etwas ab und sitzen auf wulstigen, meist stark gerippten Augenträgern, an denen die Mittelrippe sich stark herabzieht.

Oberdieß.



Die Sommer-Blutbirne. Duhamel (Diel) † Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: ich erhielt sie nach der bereits gelieferten Frucht und charakteristischen Vegetation mit Duhamel und Diel stimmend als Sanguinole (Duham.) von Herrn Aug. Napol. Baumann in Bollweiler. Die Frucht reift bei mir etwas später, als Duhamel angibt, doch geben auch Andere etwas spätere Reife an.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 91, Nr. 111: Sanguinole (ohne Abbildung) „Blätter groß, fast rund, breiter als lang, etwas mit Mehl bestreut. Frucht mittelgroß, 23''' breit, 21''' hoch, birnförmig, am Kopfe breitgedrückt, graugrün mit Punkten, an d. S. S. roth. Fleisch grob, roth, ziemlich unschmackhaft. Reif (wie bei Merlet und Quint.) im Aug.“ — Diel II, S. 136 Die Sommer-Blutbirne, Sanguinole d'été „reift Ende Aug.“ — Pom. francon. S. 307, Nr. 135, in 2 Formen, vom Hochstamme klein, ähnlich meiner Fig. oben; vom Spaliere größer, oval, wie Herbst-Blutbirne, beide Ende Sept. reif, weßhalb jedenfalls die letztere. — Knoop, deutsche Ausgabe, Taf. VI, Granat Peer, Granatbirne, sehr länglich, auch stark geröthet, doch erklärt sie auch Diel wegen der Reife im Aug. und Sept. für ächt. — Pom. austriac. S. 40, Tab. 89 ziemlich m. Zeichnung entsprechend, nur am Stiele stärker abgestumpft. — T. D. G. hat 2 Arten a) Vd. IV, S. 313, Taf. 16 die Blutbirne, Ende Sept. reif (ist die Herbstblutbirne, vgl. diese) b) Vd. VIII, S. 385, Taf. 21 die Sommerblutbirne, größer und besser als vorige, im Aug. reifend, doch fraglich, denn Sidler, der Kraft citirt, hat ihr, gegen Kraft's rundliches Blatt, ein stark länglich ovales hinzugegeben. — Christ's Handwb. S. 160 ziemlich wie Sidl. — Decaisne Vd. V, Taf. 7 Sanguinole, nach Vegetation und Reife (Anf. Sept.) die vorliegende in 2 Formen, a) ovalbirnf. b) rundlich-kreiselförmig (zwischen beiden gibt meine Zeichnung etwa das Mittel) er citirt Merlet, Knoop und Poiteau und unterscheidet eine Sanguine mit grüner Haut und mit völlig rothem Fleische, von der Sanguine d'Italie, deren Fleisch aprifosenartig und

röthlich marmorirt sei. — Auch bei Leroy, Tougard und nach Cat. Lond. zeitigt Duham. Sanguinole im Aug. und Sept., nach Jamin und Durand im Sept. und ihre weiteren Syn. sind: Sanguine de France, Roif.; Sanguinole de Royder, Sanguine musquée ou africaine, Caleville, Cousinotte, Merlet, nach Mayer; Blood-Peer, Sidl.; Grenade, Blood-Peer, Knoop (Orig. Ausg.); Beterave auch Poire au vin und Sanguine d'Italie, Decaisne. — Mehreres über Blutbirnen siehe unter Herbst-Blutbirne.

Gestalt: Ireiselförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig kurz abgestumpft spitz, um den Kelch platt abgerundet, wie sie auch Diel beschreibt, der sie als mittelgroß ($2-2\frac{1}{4}$ " breit und ebenso hoch oder nur etwas höher) bezeichnet, während sie Andere klein nennen. Sie baut sich übrigens bald länger, bald kürzer, oft fast rundlich, nimmt auch, wie Decaisne's Abbildung zeigt, gegen Diel Einbiegung nach dem Stiele zu an, und ist überhaupt in Form und Größe veränderlich.

Kelch: groß- und breitblättrig, oft hartschalig, offen, in weiter flacher, ebener Einsenkung, obgleich die Abrundung der Frucht zuweilen ungleich ist und der Kelch öfters seitwärts geschoben steht.

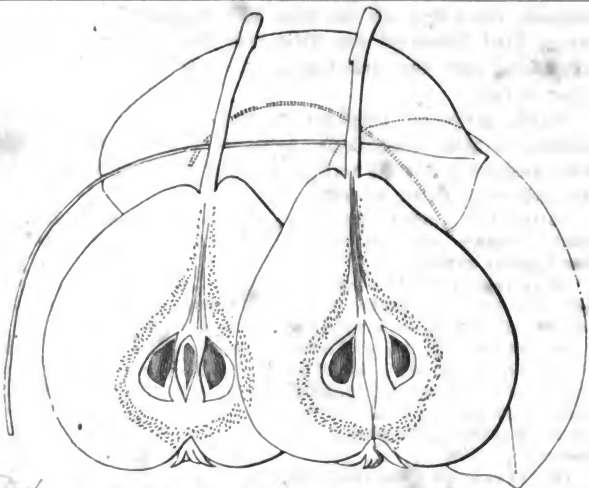
Stiel: mächtig stark, 1" lang, grüngelb, nach dem Ende hin berostet, häufig warzig, sitzt obenauf schwachvertieft, oder neben einem Höcker, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, bläßgrün, später mehr gelblich, an der S. S. oft sanft carmin geröthet und in dem Roth fein weißlich-, auf der übrigen Schale gelbbräunlich-punktirt, auch häufig leicht und dünn berostet, wodurch das Roth getrübt wird.

Fleisch: rosenroth, um's Kernhaus und auch sonst stellenweise carmoisinroth, abknaend oder rauschend, von noch angenehmem fast reinem Zuckergeschmack (von einem sehr reinen, süßen, rosenartigen Geschmack, Diel).

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im ersten Drittel des Sept., nur im Sommer 1863, in welchem Alles früher zeitigte, war sie den 24. Aug. reif; sie ist zwar noch zum Rohgenuß brauchbar, besser aber dient sie zum Kochen und Trocknen und wird überhaupt nur der Merkwürdigkeit wegen gepflanzt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Diel sehr stark, wird groß und fruchtbar, macht gerne Hängäste. — Die Blätter meines nicht triebigen Baumes sind rundlich, zum Theil auch eirund und oval, meist herzförmig, mit meist kurzer, zuweilen auch mit längerer, auslaufender Spitze. Rundliche Blätter $2-2\frac{1}{4}$ " breit, $1\frac{3}{4}-2$ " lang, andere länger, oben und unten fein wollig, unterseits durch den stärkeren Wollüberzug graugrün, oberseits mattgrün, zum Theil röthlich geadert, ganzrandig oder nur an der Spitze unregelmäßig gezahnt, schwach schifförmig oder muldenförmig und hier und da wellenförmig, steif und lederartig. An den Sommerzweigen scheinen die Blätter nach oben hin mehr oval oder eirund zu sein, doch schildert sie Diel ähnlich den Fruchtholzblättern als ansehnlich groß, von Form rund-herzförmig, wie das Blatt einer Pappel, $3-3\frac{3}{4}$ " breit und ebenso lang, öfters sogar breiter als lang, wegen der darauf sitzenden Wolle düster von Farbe. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanftgespitzt, hellbraun mit dunkelbraun schattirt, am Grunde etwas weißlich. — Farbe der Sommerzweige nach Diel schwer zu beschreiben, grün mit braun gemischt, auf der Schattenseite dunkel olivenfarbig, dabei wollig und fein weißgrau punktirt. Nach Decaisne sind sie schwärzlich violett, gelblich punktirt.



Salzburger Birne. Ziegel. *††. Ende Aug. bis Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: sie ist in Ober- und Niederbayern, auch in Ober-Oestreich allgemein verbreitet und kömmt, nach Hrn. Jos. Deuringer in Sendling bei München, der mir schöne Früchte derselben fandte, selbst in solchen Lagen und Bodenarten fort, in welchen andere Birnen nicht mehr gedeihen wollen.

Literatur und Synonyme: Ziegel beschrieb sie in *J. Anw.* S. 87, auch in *Monatsschr.* II, S. 15 und in *J. N. D.* II, S. 104 als eine mittelgroße, grünlichgelbe, an der S.S. braunroth angelaufene, rundliche, kurz kegelförmige, sehr saftige, zuckersüße, fein muskatellerartige, im Kauen rauschende Sommer-Ruffelet, die um Braunau Zuckerbirne genannt werde. Er bezieht sich in seinem Lobe auf Schmidberger, der sie in seinen Beitr. zur Obstbaumzucht, III, Heft S. 21 für die beste Sommerbirne erkläre. Sie sei mit der von Diel (*Vd.* XXI, S. 249, danach Dittr. I, S. 582) beschriebenen Salzburger von Adlig überein. Doch hat diese nach Diel eine andere Form und abnackendes Fleisch, und obshon die Vegetation Aehnlichkeit zeigt, so zweifelt doch auch Oberdieck an der Identität, obgleich er beide in *J. Anl.* S. 405 noch zusammenfaßte, und die Adlig nach Dochnahl's Führer S. 14 in Franken Salzburger, Lange Salzburger genannt wird. Nach Hrn. Prof. Dr. Reisch in Prag ist ferner die Salzburger Birne, von ihm bei der Versammlung in Görlitz als eine der besten Wirthschaftsfrüchte empfohlen, von Diels Braunrother Sommer-Ruffelet nicht verschieden, und hat Diel diese *Vd.* III, S. 111 wenigstens sehr ähnlich beschrieben. — Ich schildere im Folgenden Hrn. Deuringer's Früchte, die mit einer mir von Ziegel behändigten Zeichnung gut stimmen, gleichwie auch die Vegetation meiner Salzburger Birne von L. ganz mit der des Hrn. D. übereintrifft.

Gestalt und Größe zeigt obiger Umriß. Die Birne kann als mittelgroß, etwas klein, um den Kelch stark abgeplattet, breit aufhängend (wie es Diels Salzburger von Adlig nicht thut), nach dem Stiele zu hoch gewölbt rund oder auch kegelförmig, meist stark abgestumpft bezeichnet werden.

Kelch: groß- und langblättrig, offen, in weiter und oft tiefer Senkung, die häufig durch Beulen beengt ist, von welchen oft einzelne stärker anschwellen und sich verloren über den Bauch fortsetzen, so daß dieser stellenweise stärker hervortritt.

Stiel: stark, verschieden lang, holzig, gelbbraun, oft knospig, sitzt schwach vertieft in Beulchen, wird auch häufig durch einen sich neben ihm aufwerfenden Höcker seitwärts gedrückt.

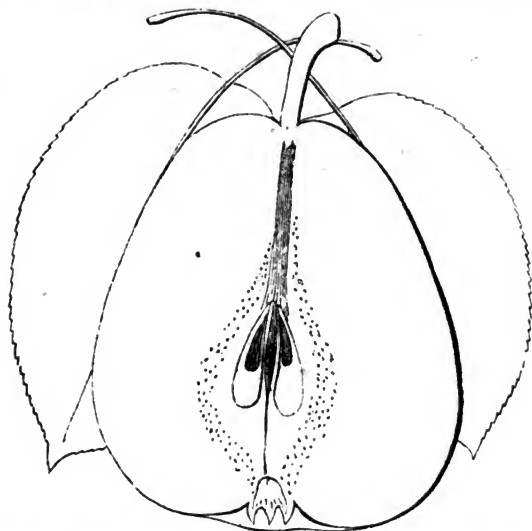
Schale: gelbgrün, später grünlich-, auch fast citronengelb, mit feinen grünlichen, später bräunlichen Punkten, a. d. S. S. lebhafter punkt- oder fleckenartiger, oder auch streifiger Röthe (die wahrscheinlich vor beginnender Reife mehr bräunlich ist, wie sie L. schildert), oft auch mit Rostflecken, die sich um den Kelch mehr häufen.

Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, halbschmelzend, nur wenig rauschend, saftreich, von sehr angenehmem, schwach säuerlich süßen, fein rosenartig parfümirten Zuckergeschmack, an welchem mir Müskirtes nicht aufgefallen ist. (Liegel hat wie Diel mit Muskatelergeschmack oft nur eine der Frucht beigemischte feine Säure bezeichnet.)

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach höhl- oder auch vollachsig, kleinsächerig, mit kleinen, schwarzbraunen, zum Theile unvollkommenen, mit einem schwachen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift Anfangs Sept., in warmen Sommern gegen Ende des Aug. — Liegel gibt das letzte Drittel des Aug. als Reifzeit an und bemerkt, daß alle anderen Birnen wenig Werth mehr hätten, so bald sie auf dem Obstmarke erscheine. Ihr wahres Parfüm erhalte sie jedoch nur auf Hochstamm und sei wegen Güte der Frucht, Größe und Tragbarkeit des Baumes für ein kaltes Klima allgemein zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, wird groß, trägt im Alter strokend, gebeißt auch auf Quitte, und auch nach L. in jeder Lage. — Blätter oval, mit auslaufender, oft kurzer, meist etwas zur Seite gebogener Spitze, $1\frac{3}{4}$ bis $2\frac{1}{4}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ bis 3" lang, einzelne eirund, einzelne länger gestielte auch elliptisch und breitlanzettförmig, ganzrandig, glatt, doch am Blattsäume etwas wollig, reichgeadert, ziemlich dunkelgrün und glänzend. — Die Blätter der Salzburger von Adlig (wie sie mir Oberd. sandte, bei welchem der Baum mit Diels Beschreibung stimmende Früchte trug) sind der Mehrzahl nach eirund, länger zugespitzt, auch meist fein- und leichtgesägt. — Blütenknospen zur Zeit fehlend. — Sommerzweige erdfarbig, rothbraun, stellenweise fast violettroth, auf der Schattenseite mehr grün, fein gelblich oder schmußig weiß punktiert, nach dem Ende hin verdickt, Augen sehr spitz, fast stehend.



Coniker Butterbirne. (aus Danzig). ** † Mitte Aug. — Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: sie ist in der Umgegend von Danzig verbreitet und sehr beliebt. Herr Bankier Heinrich Rogoll in Danzig war so gütig, mir zwei Jahre nach einander Früchte zu senden und aus seinen Zweigen habe ich einige junge Bäume erzogen, nach welchen ich die Vegetation schon ziemlich schildern kann. Die Frucht ist gut und schön und verdient auch in weiteren Kreisen bekannt zu werden

Literatur und Synonyme: Ihr heimatlicher Name ist Coniker Schmalzbirne. Da sie aber ganz schmelzendes Fleisch besitzt und unter Schmalzbirnen mehr Früchte mit rauschendem oder halbschmelzendem Fleische verstanden werden, so habe ich den obigen gewählt. — Beschrieben ist die Birne bis jetzt nicht.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obiger Figur, wonach die Frucht kegelförmig, an beiden Enden stark abgestumpft ist, auf dem Kelche gut aufstehend, auf einer Seite stets niedriger. Sie baut sich jedoch auf einer Hälfte oft mittelbauchig, so daß sie zum Theil eirund erscheint und wird in guten Jahren auch noch um $\frac{1}{3}$ größer.

Kelch: kurz und spitzblättrig, graugrün, etwas wollig, geschlossen, in ziemlich tiefer, schüsselförmiger, doch unregelmäßiger Einsenkung, weil sich Beulen in derselben erheben, welche flach, doch sehr bemerklich über die Wölbung, auch oft noch über den Bauch hinlaufen, und wodurch zuweilen eine vom Kelche bis zum Stiele sich fortsetzende rinnensförmige Vertiefung entsteht.

Stiel: ziemlich stark, bis $\frac{3}{4}$ " lang, grünbraun, steht in einer mit Beulen umgebenen Höhle. Eine oder die andere dieser Beulen erhebt sich meist höher, oft ziemlich hoch, so daß der Stiel seitwärts gedrückt wird und die eine Hälfte der Frucht auch gegen den Stiel hin höher als die andere erscheint.

Schale: durch körnige Unterlagerung etwas uneben, gelbgrün, später grüngelb, zuletzt fast citronengelb, mit starken grünlichen oder weißlichen grünsumäumten Punkten, und an der Sonnenseite oft starker carminfarbener Rötze, die zuweilen nur als orangefarbener streifiger Anflug erscheint und worin viele grüngelbe Punkte zerstreut sind. Auch mit etwas gelbgrauem Rostartfluge, der aber meist nur um den Kelch herum mehr zusammenhängend und etwas fühlbar rauh wird.

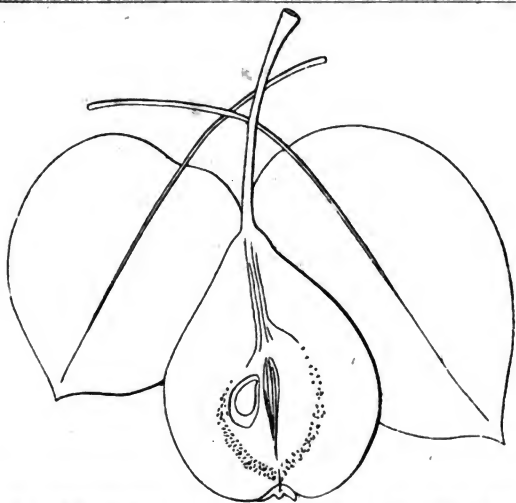
Fleisch: weiß, ziemlich fein, sehr saftreich, butterhaft, von schwachweinig-süßem, sehr erfrischenden, recht angenehmen, wenn auch durch Gewürz nicht gerade ausgezeichnetem Geschmack.

Kernhaus: mit etwas doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, schwach höhl- oder vollachsig, Kammern klein, länglich, mit unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift je nach den Sommern mitunter um die Mitte des Aug., doch kam auch in dem wärmeren Sommer 1861 das zweite Drittel des Sept. herbei; die Frucht darf nicht erst gelb werden, sonst ist sie meist schon passirt. Auch hält sie sich nicht lange in der Reife, weßhalb Dr. Siegel, an welchen sie gesandt wurde, Bedenken trug, ihr I. Rang zu geben. Doch kommt diese Eigenschaft den meisten Sommerbirnen zu, und es wird ein zu schnelles Weichwerden durch frühzeitiges Brechen zu verhindern sein.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird nach Herrn Kockoll groß und ist recht fruchtbar; er bildet, wie meine Baumschulenkämme zeigen, schöne Pyramiden. — Die Blätter des Fruchtholzes sind ziemlich groß, länglich eirund, meist herzförmig, mit oft lang auslaufender, öfters etwas spiralförmig zur Seite gedrehter Spitze, fein seicht- und stumpf gesägt, schwach schifförmig und sichelförmig, dunkelgrün und glänzend. Die Blätter an den Sommerzweigen sind kleiner, mehr oval, nach vorne oft am breitesten, mit ausgelegter, oft scharfer Spitze, schärfer gesägt, und nach der Spitze des Triebes hin wollig, während die ausgewachsenen und die Fruchtholzblätter glatt sind. — Blüthentknoipen scheinen mehr eirund als kegelförmig, stumpfpitz, schwarzbraun zu sein. — Sommerzweige grau- oder bräunlichgrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet, mit schmutzigweißen oder gelblichen Punkten; an der Spitze sind sie wollig.

No. 362. Kleine Zimtrouffelet. Diel II, 3. 1.; Lucas I, 2 b.; Jahn II, 1.



Kleine Zimtrouffelet. Diel. †. Anf., oft Mitte Sept., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese von Diel sehr geschätzte Frucht, bei welcher er anmerkt „kann nicht reichlich genug angepflanzt werden,“ gehört zu den älteren Sorten, und ist nach Diel besonders in der Wetterau, auch in Hessen an der Lahn verbreitet, wo sie Zimmbirne heißt. Im Hannoverschen fand ich nur einigemal einen Baum davon, jedoch wieder zwei in Zeinßen. Sie hat in meiner Gegend nicht ganz die Güte, wie bei Diez, wird auch nicht größer, als obige Figur, indeß schätzen die Besitzer des Baumes sie doch sehr, weil sie auch mit der Schale getrocknet ein recht schmackhaftes Gericht gebe und der Baum sehr reichlich trage. Mein Reis erhielt ich von Diel und nachmals von Hrn. v. Flotow überein.

Literatur und Synonyme: Diel IV, p. 80 Kleine Zimtrouffelet, Petit Rouffelet musqué. Diel bemerkt, daß während Quintinpe nur Eine Rouffelet, die von Rheims annehmen wollte, die Franzosen nach seiner Zeit doch schon bald eine Frühe Rouffelet von derselben unterschieden haben, und die neueren Franzosen allgemein eine Kleine und Große Rouffelet von Rheims in ihren Catalogen ausführten. Die Obige erhielt er von Nicolas Simon aus Metz als Petit Rouffelet de Rheims, bekam jedoch von den Gebrüdern Mathiot unter demselben Namen seine Rouffeline. Er glaubt, daß mit obiger vielleicht identisch sei die Kleine Muscatteller Rouffelet

des L. D.-G. XVIII, p. 310, Taf. 15, bei der indeß wenig Rost und starke Rötze angegeben wird. Unter obigem Namen hat sie eine bestimmte Unterscheidung von ähnlichen Früchten gewonnen. — (Sehr ähnlich, auch in dem mitabgebildeten Blatte, ist die kleine Pfalzgräfin des L. D.-G. II, Taf. 2, S. 17, doch vergleiche man die unten folgende Beschreibung der Birne dieses Namens. Jaßn.)

Gestalt: Größe nach Diel vom Hochstamme $1\frac{3}{4}$ “, selten 2“ breit und $2\frac{1}{4}$ “ lang. Form birnförmig, oft etwas spitz kegelförmig; Bauch stark nach dem Kelche hin, um den sie sich plattrund wölbt. In hiesiger Gegend habe ich sie nicht größer gehabt, als $1\frac{1}{2}$ “ breit und 2“ hoch, wobei der Bauch der Mitte etwas näher saß, und die Frucht von da nach dem Kelche auch häufig noch etwas stärker abnahm, als in obiger Figur, und der Stiel länger war, als ihn Diel bezeichnet, was Alles Folgen größerer Kleinheit sind. Nach dem Stiele macht sie ohne merklichere Einbiegungen eine kegelförmige, fast in den Stiel überlaufende Spitze.

Kelch: für die Frucht stark, hartschalig, ganz offen, sitzt bei größeren Früchten in geräumiger, flacher, ebener Senkung, bei nach dem Kelche stärker abnehmenden kleineren fast oben auf.

Stiel: für die kleine Frucht stark, nach Diel 1 bis $1\frac{1}{4}$ “ lang, indeß bei mir meistens gut $1\frac{1}{2}$ “, oft selbst 2“ lang.

Schale: fein rauh. Grundfarbe ein hellgrünliches Gelb, welches erst bei der Ueberzeitigung ganz hellgelb wird, aber bei frei hängenden Früchten nie rein zu sehen ist, indem ein feiner, zimtfarbiger Rostüberzug über die ganze Schale verbreitet ist, ähnlich, wie bei der Volkmarserbirn und andern, durch den die Grundfarbe nur durchscheint. Die Sonnenseite — nach Diel oft $\frac{2}{3}$ der ganzen Schale — ist mit einem etwas trüben Blutroth, das nach dem Stiel oft etwas Streifiges verräth, bedeckt, welches die Grundfarbe fleckenweise noch durchschimmern läßt, und öfters (bei mir meistens) mit einem feinen, etwas rauhen, kleienartigen Anfluge überlegt ist. Wahre Punkte sieht man nach Diel wegen dieses kleienartigen Anfluges keine, doch erschien eben dieser Anflug mir mehrmals deutlich als zahlreiche graue Punkte. Geruch fehlt.

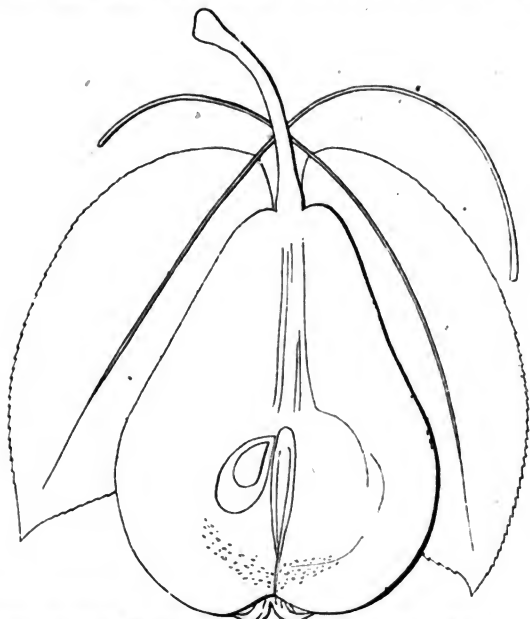
Fleisch: schwach gelblich weiß, saftvoll, körnig, halbshmelzend, in meiner Gegend meist ziemlich rauschend, nach Diel von süßem, erhabenen, zimmartigen Geschmacke, den ich in meiner Gegend zwar als süß und ziemlich zimmartig, jedoch nicht als erhaben bezeichnen kann.

Kernhaus: klein, Kammern flach, enthalten meistens nur taube oder wenige kleine, schwarze, eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt Anf. Sept., hier oft erst Mitte Sept., hält sich mehrere Wochen und ist für den Haushalt sehr brauchbar.

Der Baum wird mittelmäßig groß und trägt sehr reichlich. Sommertriebe nicht stark, violettartig braun, nur nach oben mit etwas Wolle bedeckt, zerstreut und fein punktiert. Blatt klein, oval, mit kurzer Spitze, glänzend, ganz seicht oder gar nicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eirund, auch zuweilen rundlich, ganzrandig. Astenblätter fast fadenförmig, klein; Augen stark, kegelförmig, etwas absehend. Träger ziemlich hoch.

Oberdied.



Lange Sommer-Mundnehbirne. Sidler? fast ** †. Anf. Sept. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare Sommerbirne erhielt ich schon früh in Nienburg von Herrn Geheimenrath von Flotow zu Dresden unter dem Namen Lange grüne Sommer-Mundnehbirne und wird sie weiter von Dittrich herkommen. Ich habe länger ihre Güte nicht erkannt, die mir erst 1862 sichtbar wurde, nachdem ich einen jungen Baum auf besseren Boden umgepflanzt hatte, der darauf kräftig wuchs und gleich 1861 etliche Früchte brachte, 1862 aber sehr voll hing. Früh genug gebrochen wird sie schmelzend, der Geschmack könnte jedoch etwas gewürzter sein. Wir haben eine Runde Mundnehbirne (Sommerdechantsbirne), eine lange Herbst-Mundnehbirne (Lange grüne Herbstbirne), und kann für obige der Name wohl nicht kürzer gefaßt werden, als geschehen ist. Verdient häufige Anpflanzung und möchte nur der Geschmack noch etwas mehr Gewürz haben.

Literatur und Synonyme: Diel hat sie nicht. Bei den unvollkommenen Beschreibungen älterer pomologischer Werke ist es schwer, auch nur mit einiger Sicherheit eine Frucht in ihnen nachzuweisen. Der T. D.-G. hat 4 Mundnehbirnen: 1) XIV, Taf. 7 die Runde Mundnehbirne, die trotz der aufgetragenen, sich wohl sehr selten findenden Rötze, sichtbar unsere Frucht desselben Namens ist; 2) II, Taf. 1 die Lange Mundnehbirne; gleicht in Form und Größe einigermaßen unserer Frucht,

doch diese unter ihr zu suchen erlaubt das mit abgebildete, breiteiförmige, ganz ungezahnte Blatt nicht. Die Abbildung gleicht auch ziemlich einer hochgebauten Sommerdechantäbirne und ist möglich nichts Anderes. Da sie auch Brüsselerbirne genannt wird, könnte man versucht werden, unter ihr die Dielsche Brüsseler Birne zu suchen, doch soll das Blatt verhältnismäßig klein sein, was bei dieser nicht der Fall ist. 3) die Herbstmundnebirne X, S. 36 Taf. 2, welche ohne Zweifel die Lange grüne Herbstbirne ist. 4) Die lange grüne Mundnebirne XVII, Taf. 10 S. 229. Diese kann unsere Frucht noch am Ersten sein, doch ist das Blatt zwar von Form wie oben, aber ziemlich tief gezahnt. Die Reifezeit in der ersten Hälfte des Sept. und andere Angaben paßten so ziemlich. Christ hat in der Vollst. Pom. nur die Runde Mundnebirne und die Lange grüne Herbstbirne; im Handwörterbuch S. 196 hat er eine Lange Mouillebouche, die er auch Brüsseler Birne nennt und obige Nr. 2 des L. D.-G. wird sein sollen. Auf diese bezieht sich Dittrich I, S. 555 bei seiner Langen grünen Sommer-Mundnebirne, die sehr als unsere Frucht beschrieben wird, und er auch selbst gesehen zu haben scheint, bei der er aber dann irrig auf L. D.-G. II, Taf. 1 hingewiesen hat. Die Vegetation gibt er leider nicht an, und mag aus diesen Darlegungen erhellen, wie wichtig die Angabe der Vegetation zur Unterscheidung der Birnen ist.

Gestalt: bauchig kegelförmig, oder noch genauer zwischen Birnform und Kegelform stehend. Gute Früchte sind $2\frac{1}{4}$ " breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den die Frucht sich theils so zurundet, daß sie nicht aufstehen kann, meist aber etwas flacher wölbt, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen und endet mit einer etwas abgestumpften Kegelspitze.

Kelch: offen, liegt mit seinen ziemlich feinen Ausschnitten meistens auf und sitzt in flacher, bald weiterer, bald enger Senkung, oft mit einigen Falten umgeben. Ueber den Bauch der Frucht läuft nichts deutlich kantiges hin, doch ist die eine Seite der Frucht oft stärker als die andere.

Stiel: stark, leberfarben, holzig, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " lang, sanft gekrümmt, doch wenig zur Seite gebogen, fast meistens wie eingesteckt.

Schale: ziemlich stark, etwas glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife nur etwas gelblicher, ja bei recht frühem Pflücken bleibt sie grün. Die zahlreichen an der Schattenseite grün umringelten Punkte sind an der Sonnenseite unansehnlich bräunlich umringelt und grau; und nimmt bei recht besonnten diese Höhe so zu, daß die Sonnenseite undeutlich gestreift erscheint. Rost findet sich nur wenig. Der Geruch ist schwach.

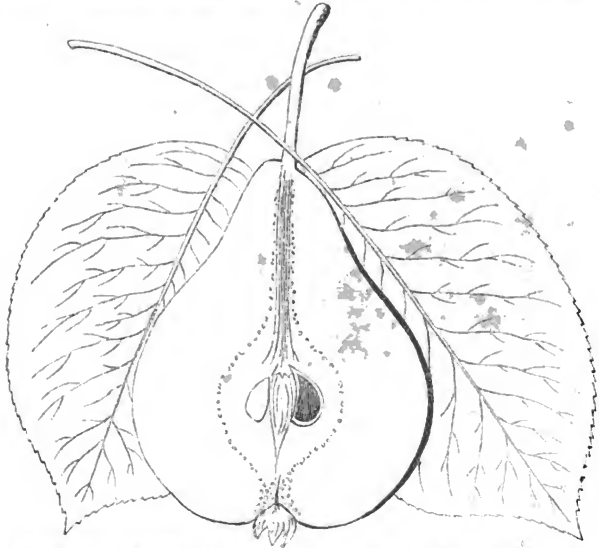
Das Fleisch ist etwas grüngelblichweiß, ziemlich fein, um das Kernhaus nur ganz feinkörnig, sehr saftreich, schmelzend, von etwas weinartigem zuckerterem Geschmack, durch den ein schwaches zimmtartiges Gewürz hindurchstricht. Um gut schmelzend zu werden muß sie aber wohl 12 Tage vor der Baumreife gebrochen werden. Spät gebrochen ist das Fleisch grob und bald moll.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind geräumig und enthalten schwarze, eiförmige, vollkommene, oft auch unvollkommene Kerne. Die Kelchhöhle ist nicht tief.

Reife und Nutzung: In dem frühen Jahre 1862 war die rechte Zeit sie abzunehmen 15. Aug., wornach sie ordinär Anf. Sept. zeitigen wird. Hält sich 14 Tage und ist eine angenehme Tafelfrucht, die nach Dittrich in Thüringen sehr gesucht wird.

Der Baum wächst rasch und gesund und geht mit den Zweigen schön in die Luft, die sich jedoch durch die Schwere der Früchte hängen. Sommertriebe stark, etwas gekniet, olivengrün, zu lebergelb übergehend, mit zahlreichen rötlich-grauen feinen Punkten gezeichnet. Blatt an recht starken Trieben elliptisch, meist breitlanzettlich oder wirklich lanzettlich, einzeln lang- und spizeiförmig. Es ist glänzend, schwach rinnenförmig, flach und fein gezahnt, oft nur stark gerändelt. Asterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchttaugen lanzettlich oder eiförmig, meist nur stark gerändelt. Augen tonisch, spitz, abstehend, sitzen auf einem vorstehenden, zu beiden Seiten des Auges sich erhebenden Wulste am Zweige.

Oberdieck.



Rothbackige Sommer-Zuckerbirne. Diel. *††. Anf. Sept. 2–3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diel fand die von ihm zu den Musseleten gestellte Birne unter dem Namen Zuckerbirne im Garten seiner Eltern. Sie ist nach ihm jedenfalls deutschen Ursprungs, und wurde von demselben schon 1801 beschrieben.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 194; Dittrich I. S. 584, Oberb. Anleit. S. 437; Lucas, Kernobstf. S. 158; Dochnahl's Führer II, S. 49. — Diel bemerkt, daß er keinen Autor für sie anführen könne. Von der damit verglichenen Jungfernbirne und Sommerzuckerbirne des L. D. G. sei sie wesentlich verschieden. Nach Dochnahl würde sie im Württembergischen Deutsche Jungfern-, Henkel-, Hirten-, Röhbel-, Schäfers- und Weinbergsbirne heißen, wovon indessen in Lucas's Schrift nichts bemerkt ist. — Oberdiel bestätigt das ihr als Haushaltsfrucht von Diel gespendete Lob, nur wolle der Baum nicht zu trocken stehen.

Gestalt: birnförmig, mit etwas starkem und nach dem Kelche hin hoch erhabenen Bauche; um den Kelch wölbt sich die Frucht plattrund, nach dem Stiele hin macht sie eine Einbiegung und endigt mit einer langen, kegelförmigen Spitze. Eine wohlgebildete Frucht hat nach Diel $2\frac{1}{8}$ " Breite und $2\frac{3}{4}$ " Höhe, was sie jedoch zeither in Meiningen nicht erreichte.

Kelch: spitzblättrig, doch oft unvollkommen oder verschoben, halboffen, aufrechtstehend, flach oder leicht eingesenkt, mit feinen Falten oder Beulchen umgeben, von welchen man indessen über den Bauch hin keinen Fortsatz bemerkt.

Stiel: charakteristisch dünn, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{3}{4}$ " lang, grünlich olivenfarben, sitzt oben auf der dünnen Spitze mit feinen Runzeln umgeben, oder neben einem sich anlehenden Höcker schief.

Schale: fein, sehr glatt, an der auf dem Lager nachgereiften Frucht fast etwas geschmeidig, schön blasgrün mit feinen dunkelgrünen Punkten, in der Reife schön citronengelb. An besonnten Früchten findet sich öfters etwas helle, erdartige Röthe, meist nur in grauweißen Punkten bestehend, die mit röthlichen Kreischen umgeben sind, bisweilen auch Anflüge von Rost und stärkeren Rostflecken.

Fleisch: mattweiß, wässrig von Ansehen, weil sehr saftreich, rauschend oder halbschmelzend, von angenehmem, rein süßen Zuckergeschmack.

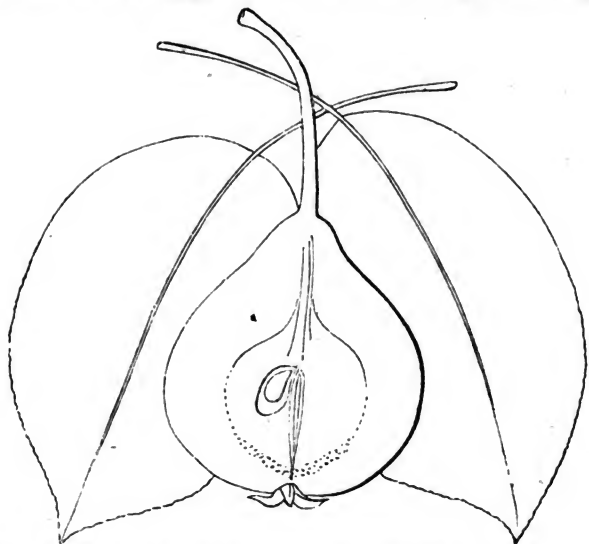
Kernhaus: von etwas stärkeren Körnchen umgeben, hohlschig, Kammern klein und enge, nicht größer, als daß die ganz davon umschlossenen, schwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kerne Platz darin finden.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Anfang des September und hält sich, etwas früher gebrochen, 2 bis 3 Wochen, ist sowohl zum rohen Genuß, wie für die Deconomie sehr schätzbar. Sie liefert sehr süßes Birnenmus und wird als schöne goldgelbe Sommerfrucht auf den Märkten gerne gekauft.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst sehr lebhaft, wird alt und war einer der stärksten Birnbäume im Dießschen Garten. Sein Wuchs gleicht dem einer Linde, indem er eine breite Krone mit herabhängenden Aesten macht; dabei ist er, wenigstens ein Jahr ums andere sehr fruchtbar. Die Blätter sind ziemlich groß, oval, mit kurzer, halbaufgesetzter Spitze, 2" breit, bis 3" lang, einige längergestielte sind elliptisch und kürzergestielte auch rundlich, glatt, fein gesägt, hier und da etwas schifförmig oder einigemal wellenförmig am Rande gebogen, sehr dunkelgrün und glänzend. Die Blütenknospen sind länglich kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. Sommerzweige grünlich gelb, a. b. S. S. hellröthlich, fein weißgrau punktirt.

N. S. Die Frucht gehört auch nach Oberdiecks brieflicher Mittheilung zu den besten Haushaltsfrüchten und bat er mich, oben † zuzufügen.

No. 365. Birne von Kienzheim. *Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 a.; Jah'n III, 1.*



Birne von Kienzheim. (Downing und Lond. Cat.) *† vielleicht ††, Anf. Sept. 14 Z.

Heimath und Vorkommen: Woher diese Birne eigentlich stammt ist mir noch unbekannt. Der obige Name läßt auf deutschen Ursprung schließen, das Synonym Vallée Franche weist auf Frankreich hin, was wohl wahrscheinlicher ist. Ich erhielt die Sorte unter beiden gedachten Benennungen von J. Booth zu Floßbeck überein und so unangezweifelt ächt. Recht reiche Tragbarkeit scheint ihr Hauptverdienst zu sein, doch mag sie auch zum Welken sehr taugen. Frisch gekocht war sie nicht roth und ohne hinzugethanes Gewürz etwas gewürzlos, sonst fein von Fleisch.

Literatur und Synonyme: Ich finde die Frucht nur im Londoner Cat. p. 153 Nr. 417 und bei Downing p. 347 als Vallée Franche aufgeführt, mit den Synonymen de Vallée, Bonne de Kienzheim und de Kienzheim. Bei de Vallée weist Downing auf Roisette und Poiteau hin. Auch Hogg im Manuale S. 217 identificirt Vallée Franche und de Kiensheim, Bonne de Kiensheim und nennt sie eine recht gute frühe Birne. Den Namen Vallée führt Diel bei seiner Sommer-Crassane (VIII, p. 101) an und sagt, daß nur in den neueren Lotharingischen Obstverzeichnissen man den Namen Crassane d'été finde und einige ihr auch den Bei-

namen La Vallée geben. Die Dießsche Sommercaffane ist aber in der Vegetation und nach Beschreibung der Frucht, sowie in meiner Erinnerung an diese (von der ich leider bisher nur erst vor ziemlich vielen Jahren einmal ein paar Früchte sah) von obiger verschieden. Etienne hat 2 Sorten Vallées, wovon die eine ganz gelb sein soll, was denn etwa die obige sein könnte, falls man nicht aus dem Beiworte Franche (das man vielleicht am besten durch Edle Thalbirne gibt) und den Urtheilen Quintinpes, daß die Vallées zu den schlechten Birnen gehörten, schließen muß, daß die Obige von den älteren Thalbirnen noch verschieden sei. — In deutschen pomologischen Werken finde ich weder den obigen Hauptnamen noch die Beinamen, und haben auch die reichhaltigsten belgischen Cataloge nichts davon. (Doch spricht von Flotow in Monatschr. III, S. 366 von einer früher aus Bollwiller bezogenen Poire de Kienzheim, mit dem Söhn. Kienzheimer Wegbirne, als einer mit der von ihm für die Mutter der Frühen Schweizerbergamotte gehaltenen Frühen grünen Bergamotte vielleicht identischen Frucht. Vgl. Zustr. Handbuch II, S. 63. Jahrb.)

Gestalt: Neigt stark zur umgekehrten Eiform oder steht zwischen Eiform und Kreiselform. Größe, wie ich die Frucht hochstämmig auf trockenem Boden erbaute, bei sehr vollstehenden Probezweigen, 2" hoch, 1 $\frac{3}{4}$ " breit. Bauch in der Mitte oder nur etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet. Nach dem Stiele macht sie eine schöne Einbiegung und kurze kaum abgestumpfte, oft fast in den Stiel übergehende Kegelspitze.

Kelch: langgespitzt, oft verstümmelt, in seiner Vollkommenheit aufliegend, weit offen, sitzt fast oder wirklich oben auf.

Stiel: holzig, an der Basis oft etwas fleisig, sanft gekrümmt, seltener etwas zur Seite gebogen, 1 $\frac{1}{2}$ " lang.

Schale: vom Baume hellgrasgrün, in Reife grünlichgelb, zuletzt gelb. Rötthe fehlt und findet sich selten als angeedeutete Streifen. Punkte fein, häufig, mattgrün umringelt. Zimmtfarbiger Krost findet sich als Anflug und um Stiel, oft zuweilen auch Kelch etwas als Ueberzug. Geruch schwach.

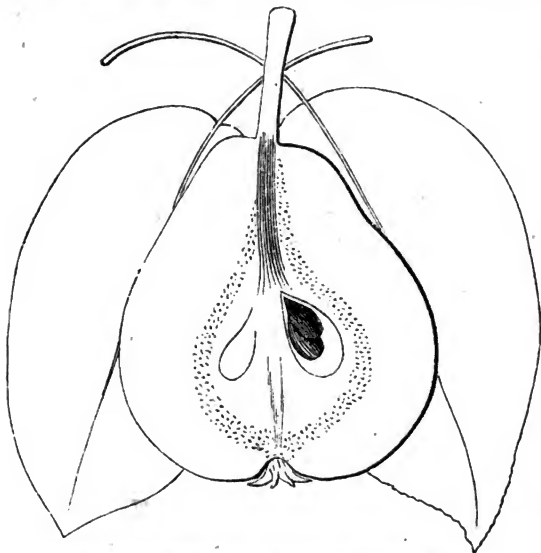
Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, ganz steinfrei, halbschmelzend, von ziemlich gutem, etwas fein säuerlichen, erfrischenden Geschmade.

Kernhaus: hohlschig, Kammern klein, Kerne schwarz, meist unvollkommen.

Reife und Nutzung: Zeitigt in kälteren Jahren Mitte Sept., in warmen schon Ende Aug. oder Anf. Sept. und muß noch grün vom Baume. Hauptsächlich nur Haushaltsfrucht.

Der Baum wächst stark und wird früh und reich fruchtbar. Nach dem Lond. Cat. soll er an Krebs leiden, was ich bisher nie fand, obwohl ich die Sorte auch schon in Kienburg baute. Er ist schon in der Baumschule durch die recht starken und langen, nach der Spitze wenig abnehmenden, oft fast dicker werdenden, zuweilen etwas hörnerartig gekrümmten Triebe kenntlich. Triebe fast gerade, olivengrün, etwas rötlich grau, zahlreich punktiert. Blatt mittelgroß, dunkelgrün, glatt, glänzend, flach, elliptisch, mit schöner, meist auslaufender Spitze, nur leicht und fein gesägt gezahnt. Blatt der Fruchttaugen durchschnittlich mehr oval, meist nur gerändelt. Asterblätter pfriemensförmig, meist fehlend; Augen stark, herzförmig, anliegend, Träger flach, wenig gerippt.

Oberdieck. .



Ceruttii Durstlöfche. (Sickler?) ** f. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Herr Hofapotheker Cerutti in Camburg (im Meiningschen) cultivirt diese sehr gute Birne seit vielen Jahren unter dem ihm von einem Obstfreunde mitgetheilten Namen Coulesois und sie hat sich durch ihn in der dortigen Gegend weiter verbreitet.

Literatur und Synonyme: Den Namen Coulesois (Durstlöfche) gab Sickler seiner Langer Mundneßbirne, Mouillebouche longue, Mollenbusch um Gotha, T. D.-G. II, S. 14 Taf. 1 hinzu, deren Beschreibung ziemlich gut auf die vorliegende paßt, nur will das von ihm abgebildete und als „unproportionirlich klein“ beschriebene Blatt nicht stimmen. (Daß diese, wie Oberdieck unter Langer Mundneßb. meint, die Runde Mundneßbirne sei, wird durch das im T. D.-G. weiter als „dunkelgrün, wie ladir“ geschilderte Blatt unwahrscheinlich.) Im A. T. G. Magazin v. 1809 S. 426 Tab. 45 und im T. Fruchtgarten Nr. CXXVII hat Sickler dagegen eine in Frucht und Vegetation an die Deutsche Nationalbergamotte erinnernde Durstlöfche mit brüchigem Fleische ohne Bezugnahme auf Literatur und auf die Frucht des T. D.-G. beschrieben, wodurch letztere selbst, wenigstens ihr Beiname Coulesois zweifelhaft geworden ist. — Zwar scheint Dittrich die Frucht des T. D.-G. gekannt zu haben, eigentlich gibt er aber zu derselben, die er als Lange grüne Mundneßbirne, Mouillebouche longue d'été, Coulesois, I, S. 55, aufzählt, nur eine modernisirte Sicklerische Beschreibung. (Auch Christ im Hdwb. S. 196

lehnt sich, mit Citat des L. D.-G. und Knoop, indem er die Frucht Lange Müllebusch, Mouilleb. longue, M. d'été, Brüsselo Poer nennt, nur an S. an.) Dittrich schildert sie als mittelbauchig, nach dem Kelche sanft abgerundet, nach dem Stiele zu ohne Einbiegung abgestumpft kegelförmig, $2\frac{1}{2}$ " breit, 3" hoch, was mit Cerutti's Birne stimmt, nur daß diese kleiner ist, doch ist sie im L. D.-G. selbst so groß nicht abgebildet. — Von Zink's 2 Coulesoifs, Nr. 13 und 15 will keine recht passen. — Bei den Zweifeln, die in solcher Hinsicht obwalten, halte ich den von mir gewählten Namen für den geeignetsten. — Ueber die von Oberd. zu seiner Lange Sommer-Mundnebirne angezogene Lange grüne Sommer-Mundnebirne des L. D.-G. XVII, Taf. 10 habe ich mich belehrt, daß sie die Lange grüne Herbstbirne, wie ich unter dieser angab, nicht ist; sie hat vielmehr Aehnlichkeit mit Frauenschengel (Illustr. Hdb. I, S. 207) und habe ich diese vom Herrn Oberförster Schmidt auch als Lange grüne Mundnebirne erhalten. Auch ist die erwähnte Frauenschengel, wie ich in Monatschr. VII, S. 281 mittheilte, mit Brüsseler grüner Madam, wie ich sie von Oberdied besitze, identisch und möchte ich sie fast auch für Knoop's Brüsseler Birne ansprechen, da deren Beschreibung gut paßt, denn sie baut sich auch oft birnförmig und kann unter Umständen halbschmelzend werden, gleichwie ich wahrgenommen habe, daß die Blattform an älteren Bäumen oft elliptisch und lanzettlich wird.

Gestalt: wie oben gezeichnet; die Frucht ist 2 bis $2\frac{1}{4}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " lang. Nach dem Stiele zu macht sie mitunter, besonders auf der einen Seite eine schwache Einbiegung oder endigt auch rein kegelförmig, zuweilen etwas mehr, zuweilen auch weniger, als auf obigem Holzschnitte abgestumpft.

Kelch: lang- oder kurzblättrig, graubraun, wollig, weit offen, in seichter oder enger, bisweilen mit schwachen Erhabenheiten umgebener Einsenkung.

Stiel: grün, nach dem Ende zu braun, dick und stark, $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ " lang, wie eingedrückt, oft neben einem Höcker schief stehend.

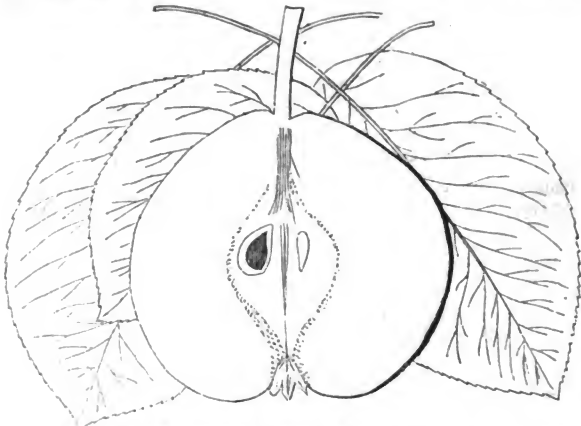
Schale: glatt, hellgrün, in der Reife grünlichgelb, mit vielen feinen, grünen oder bräunlichen, in der Ueberreife verschwindenden Punkten. An der S. S. sind die Punkte rötlich, auch findet sich zuweilen etwas schwache streifige Rötze, hier und da auch ein Roststreifen und um den Kelch auch etwas dünner Rost.

Fleisch: weiß, halbfest, etwas körnig, doch sehr saftreich, butterhaft und von sehr angenehmem süßen gewürzhaften Geschmack.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken, im Munde wenig bemerklichen Körnchen umgeben, vollachsig; die ziemlich großen Kammern enthalten zwar meist vollkommene, doch oft noch etwas gelblich-weiße Kerne.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im ersten Drittel des Sept., doch zeitigen nicht alle Früchte des Baums zugleich, sie kommen theilweise erst 14 Tage später und verlängern so den Genuß, aber die reife Frucht hält sich etwa nur 8 Tage. Es ist eine vorzügliche Tafelbirne, die der Leberbogens Butterbirne ähnlich, doch von ihr durch frühere Reife und andere Vegetation verschieden ist.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst kräftig und schön pyramidal, ist auch sehr fruchtbar, will aber geschützten Stand und nahrhaften Gartenboden, wenn die Früchte schön und gut werden sollen. — Blätter eiförmig, oft länglich und schmal, ins Langovale übergehend, groß, $1\frac{1}{2}$ —2" breit, bis $3\frac{3}{4}$ " lang, glatt, doch auf ihrer untern Fläche hier und da verloren wollig, ganzrandig oder doch undeutlich meist nur nach vorne gekerbt gefägt, oft halbspiral- oder wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, in den Blatthälfen oft ungleich. — Blüthenknospen ziemlich groß, länglich kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich braunroth mit gelblicheren Stellen, sparsam fein gelblich punkirt, nach oben wollig.



Goubaults Butterbirne. Desportes (Goubault). *†. Sept.

Heimath und Vorkommen: Goubault, Baumschulbesitzer zu Mille-Pieds bei Angers hat sie erzogen, wie de Liron d'Airol. mittheilt. Sie hat sich schnell verbreitet und ist jetzt in allen Verzeichnissen enthalten, doch scheint die äußerlich sehr schöne Frucht bei uns nicht immer schmelzend zu werden und ich habe es deshalb fast nicht gewagt, sie als Butterbirne aufzuzählen, wie ihr französischer Namen Beurré Goubault es mit sich bringt.

Literatur und Synonyme: Liron d'Airol. table syn. S. 13 gibt an, daß Millet sie in der Pomologie de Maine et Loire I. von 1853 beschrieben habe. In seiner Descript. I, S. 35 schildert er sie genauer als von der Form der Dechantenbirnen, mittelgroß, hellgrün, mit Punkten, Fleisch fein, butterhaft, schmelzend, sehr süß und parfümirt, im Sept. reif, hat sie auch tab. 10, fig. 2 ebenso plattrund wie ich, nur etwas größer gezeichnet. Vattet S. 13 beschreibt das Fleisch als halbfest, schmelzend, wohlschmeckend. Weitere Auskunft findet man bei Decaisne Bd. IV (43. Lief.), er nennt sie Poire Goubault, hat sie sehr schön, unverkennbar mit m. Frucht übereinstimmend, nur ebenfalls etwas größer abgebildet und beschreibt sie als rundlich oder apfelsförmig, mittelgroß oder klein, das Fleisch als sehr schmelzend, süß, bisweilen etwas herbe, wenig parfümirt, im Aug. reifend, schnell teig werdend. Nach der hingu gegebenen Literatur hat sie Desportes in Rev. hort. 1846, Willermoz im Büllet. der Soc. hort. Rhône 1848, vor Millet schon beschrieben. Er glaubt, daß eine ihm aus Lyon zugegangene P. Citronnée dieselbe Frucht sei. — Im Jenaer Obstcabinet, Neue Auflage II. Sect. 10. Lief. ist sie nach Früchten von mir gut abgebildet.

Gestalt: wie oben gezeichnet, der Deutschen Nationalbergamotte (Poire sans pepins, Belle de Bruxelles) auch in der Form ähnlich, mit welcher sie Desportes in der Größe vergleicht, rundlich oder kugelförmig, um den Kelch stark abgeplattet, nach dem Stiele hin fast halbkugelförmig, oder sanft abnehmend und kurzkegelförmig zugespitzt, mittelgroß oder klein, Decaisne hat sie 2½" breit und ziemlich eben so hoch abgebildet. Meine Früchte waren gegen die Breite merklich niedriger.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, grünlich gelbbraun, offen, in schöner, regelmäßiger, weiter, aber seichter, schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: ½—¾" lang, nach der Birne zu grün oder gelb, sonst braun, in kleiner, seichter Höhle.

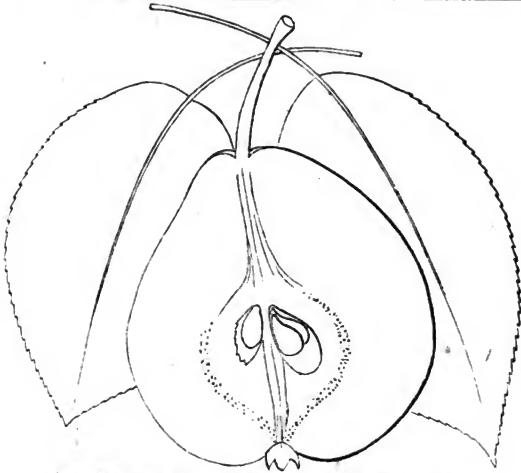
Schale: grüngelb, auch später nur etwas wenig mehr citronengelb, ohne Röthe, auch ohne Kost, oder von letzterem nur eine Spur um den Kelch, doch mit vielen feinen, grünen Punkten ringsherum.

Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, saftvoll, halbschmelzend oder etwas rauschend, von stark gewürztem, etwas zimmt- oder alantartigen Zuckergeschmack. (Vgl. oben.)

Kernhaus: klein, nur mit feinen Körnchen umgeben, Kammern enge, mit meist vollkommenen, schwärzlichbraunen, mit einem schwachen Höcker ausgestatteten Kernen. Die Achse ist voll.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift bei uns um die Mitte des September, zum Theil etwas früher oder auch später und fällt gerne von selbst ab, ist aber dann meist noch nicht ausgereift, überhaupt ist der richtige Reifepunkt schwer zu finden, da sich die Farbe wenig verändert. Uebrigens schließe ich aus ihrem bisherigen Verhalten, auch in einigen warmen Sommern, daß sie bei uns auf freiem Stande keine rechte Butterbirne werden wird. Doch ist die Birne schön, außerdem auch gut und verdient immer, beibehalten zu werden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe bezeigt sich in meiner Baumschule starkwüchsig, wie ihn auch Andere schildern, und er soll recht fruchtbar sein, auch auf Quitte veredelt gedeihen. Baltet schlägt die Erziehung auf Hochstamm vor, sagt aber, daß die Frucht auf solchem klein bleibe. — Blätter oval, einzelne langgestielte auch elliptisch, 1½—2" breit, bis 2½" lang, mit kurzer, halbaufgesetzter, oft scharfer Spitze, glatt, fein und scharf gesägt (feiner und scharfer als auf dem Holzsnitte oben), etwas schifförmig, sonst meist flach, sehr dunkelgrün, fein geadert, nicht stark glänzend, weil die Oberfläche etwas uneben ist. Stiel dünn, gelblich grün. — Blüthenknospen eiförmig kegelförmig, hellbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze gelbbraun wollig. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, auf der Sonnenseite rothbraun, mit vielen starken, schmutzgelben Punkten. Die Knospen sind nach dem Ende des Zweigs hin immer etwas weißwollig, und besonders die Endknospe an der Spitze ist gelbwollig, wodurch sich der Baum sehr kenntlich macht.



Die Gerdesfen. Diel (Gerdesfen). **†. Sept. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Diese in ihrer Heimath wegen Güte sehr gerühmte Frucht erzog Herr Pastor Gerdesfen zu Weigsdorf in der Oberlausiz. Diel erhielt die Pfropfreiser von der Gartenbaugesellschaft zu Guben, und gibt die ihm mit den Früchten zugesandte kurze Beschreibung. Die Sorte ist auch in meiner Gegend gut, wenn gleich sie in Güte mehreren anderen jetzt bekannten gleichzeitig reisenden Früchten etwas nachsteht, besonders weil sie etwas schnell passirt; wahrscheinlich ist letzteres jedoch nördlicher weniger der Fall und deshalb dort ihr Anbau schon mehr zu empfehlen, zumal der Baum sehr tragbar ist. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A—B I, S. 196, Gerdesfen Weigsdorfer Butterbirne. Dieser zu lange Namen wird zweckmäßig wie oben, abgekürzt. Dittrich I, S. 585 nach Diel. (Bemerklich ist zu machen, daß das von Dittrich und Anderen der vorliegenden beigegebene Syn. Benadine sicher doch nur der Grünen Hoyerwerber gehört und zwar wird letztere deshalb so genannt, weil sie Pastor Benade in Hoyerwerberda erzogen hat. Vgl. Diels allerdings etwas unklare Randbemerkung zu Obiger. Jahñ.)

Gestalt: mittelgroß, in Form und Verostung einer Grauen Dechantsbirne ähnlich. Gute Früchte sind 2" breit und etwas höher, häufig aber auch 2 1/2" lang, und erscheinen dann in die Augen fallend höher, als

breit, so daß man sie dann in Form, wie Diel angibt, mit einer sehr starken Kouffelet von Rheims etwa vergleichen möchte, die indeß in meiner Gegend solche Größe nie erlangt. Der Bauch sitzt bald ziemlich in der Mitte, bald etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich so zuwölbt, daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie häufig nur auf einer Seite eine merklichere Einbiegung, und endigt mit einer dicken, abgestumpften Spitze.

Kelch: offen, kurzgespitzt, hartschalig, steht in flacher Einsenkung, zuweilen mit ganz flachen Erhabenheiten umgeben, die sich eigentlich erst am Bauche der Frucht, doch immer breit und sehr flach zeigen und die Rundung oft etwas verflachen, oder eine Seite etwas höher machen, als die andere.

Stiel: mittelstark, 1" bis selbst 1½" lang, sanft gekrümmt, oft etwas zur Seite gebogen, steht in flacher Einsenkung von etlichen feinen Beulen umgeben.

Schale: mäßig stark, Grundfarbe vom Baum grün, später gelblich, wovon man nichts rein sieht, indem ein zimtfarbiger feiner Koft fast die ganze Frucht überzieht und nur stellenweise als zersprengt erscheint. Die Sonnenseite ist nach Angabe der Gubener brennend braunröthlich; so stark geröthet sah ich sie in meiner Gegend nicht, sondern die Sonnenseite nur braun angelauten, oft selbst nur etwas bräunlicher, als der übrige Koft. Punkte zahlreich, an der Sonnenseite stärker, wo sie als etwas heller rostfarbene, oder etwas röthlich rostige flache Erhabenheiten erscheinen.

Das Fleisch ist etwas mattweiß, fein, und wenn sie nicht zu spät gebrochen wird, ganz schmelzend, um das Kernhaus nur ganz feinförnig. Den Geschmack geben die Gubener als der Weißen Herbst-Butterbirne ähnlich an, doch finde ich noch ein feines zimmartiges Gewürz darin.

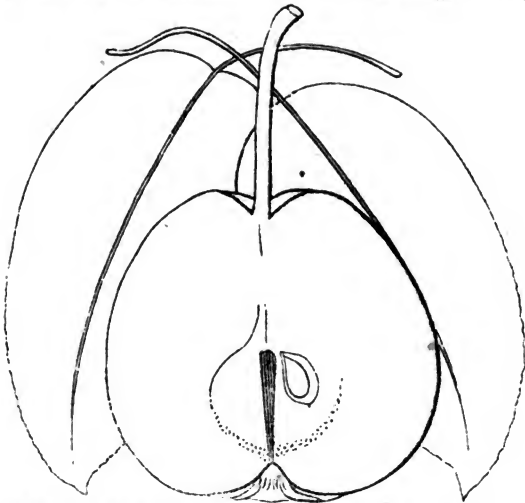
Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind groß und weit, und enthalten braune, langelförmige vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Sept. In warmen Jahren brach ich sie schon 10. und selbst 6. Sept. recht, in gewöhnlichen Mitte Sept. und darf man nicht zu spät brechen, indem sonst die Frucht bald moll und nicht schmelzend wird.

Der Baum hat in seiner Vegetation mit dem der Weißen Herbstbutterbirne und Grauen Dechantsbirne viel Aehnliches, wächst gesund, doch mäßig stark, und scheint auch an Größe die genannten Sorten nicht viel zu übertreffen. Er hat sowohl in meinem sanftigen Garten vor Rienburg, als in dem feuchten Sulinger Boden gesunde tragbare Stämme gebildet. — Sommertriebe etwas fein, ziemlich stark gekniet, leberfarben, an der Sonnenseite leicht bräunlich überlaufen, ohne Wolle, zahlreich doch oft etwas matt punktiert. — Blatt mittelgroß, glänzend, fast flach ausgebreitet, elliptisch, nach der Spitze meist stärker abnehmend und so der Eiform sich nähernd, mit langer auslaufender Spitze, etwas stumpf gesägt gezähnt. Afterblätter fast fadenförmig. Blatt der Fruchttauge eioval, oft jedoch nach dem Stiele etwas elliptisch abnehmend. Augen stark, kornig, recht spitz, abstehend, sitzen auf ziemlich vorstehenden, wulstigen, selten gerippten Trägern.

Anm. Von der Grauen Dechantsbirne, von der sie eher gefallen sein könnte, als von der Beurré blanc, unterscheidet sie sich theils durch die oft etwas hohe Form, theils durch frühere Reife und häufig stärkere Rötze an der Sonnenseite.

Oberdieß.



Lübecker Sommerbergamotte. (Hartwig.) **f. Sept. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Mit dieser sehr schäßbaren, für Liebhaber stark gezuckerter Birnen delikaten und durch sehr reiche Tragbarkeit des Baums sich empfehlenden Sorte machte Herr Kunstgärtner Hartwig in Lübeck mich bekannt, der mir auch Früchte und Keiser sandte. Sie findet sich bei Lübeck einzeln verbreitet, namentlich aber hat ein Gärtner Boy 12 große, etwa 20 Jahre alte Stämme davon, die schon öfter in Einem Jahre durch Verkauf der sehr gesuchten Früchte 200 Thlr. einbrachten. 1862 kostete wieder der Lübecker Scheffel zu circa 55 Pfd. 3 Mark od. 1 Thlr. 6 Ngr. Die Bäume stehen dort in leichtem, nahrhaften Boden. Die Frucht verdient sehr, daß man ihren Anbau auch in andern Gegenden Deutschlands versuche.

Literatur und Synonyme: Ist ohne Zweifel eine noch ganz unbekannte Frucht, die hier zuerst beschrteben wird.

Gestalt und Größe sind die einer in günstigem Boden gut gewachsenen Rothen Bergamotte. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft. Einzelne Exemplare stumpfen sich jedoch am Kelche wenig ab und runden sich fast

zu. Nach dem Stiele nimmt sie mit gerundeten Linien ab und ist ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: langblättrig, offen, liegt mit den ziemlich starken Ausschnitten sternförmig auf und sitzt bald sehr wenig vertieft, bald in einer ansehnlichen Einsenkung.

Stiel: holzig, gerade, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " lang, sitzt in ansehnlicher Vertiefung, auf deren Rande mehrere Beulen sich bilden, und ist wenig oder gar nicht zur Seite gebogen.

Schale: mäßig stark, grünlich gelb, von welcher Grundfarbe jedoch fast nichts rein zu sehen ist, indem ein feiner, stellenweise etwas zersprengter Rost die Frucht überzieht, so daß die Grundfarbe nur durchscheint, oder an kleinen Flecken durchsieht. Röthe findet sich nicht. Die Punkte sind häufig, doch durch den Rost fast maskirt. Geruch ist nicht merklich.

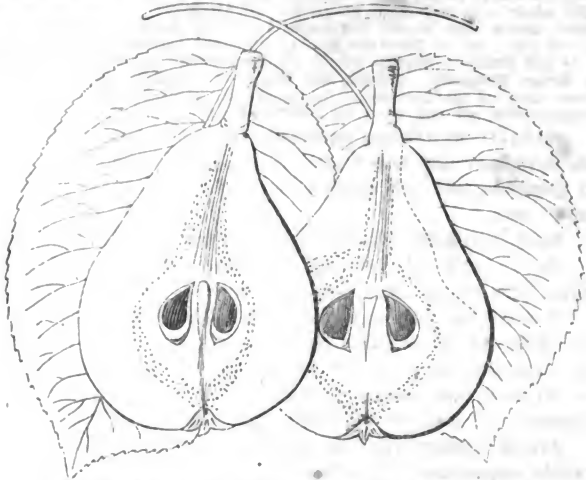
Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, zart, fein, um das Kernhaus gar nicht körnig, mehr als halbschmelzend, beim Genusse zergehend, vom angenehmsten, fein zimmtartig gewürzten, erhabenen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist geschlossen, oder hat nur eine kleine hohle Achse. Die kleinen, von nur einem Kerne oft schon fast ausgefüllten Kammern enthalten noch hellbraune, stellenweise selbst noch weiße Kerne. Die Kelchhöhle ist breit und zieht sich meistens fein bis nach dem Kernhause hin.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren im Sept., in warmen schon Anfangs Sept., und scheint nicht leicht zu faulen.

Der Baum ist nach den mir gegebenen Nachrichten gesund, wird sehr groß, geht schön in die Luft und ist äußerst fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, etwas gekniet, olivengrün, oft mehr lebergelb, mit ziemlich zahlreichen, matten, länglichen Punkten besetzt, die nicht ins Auge fallen. Das Blatt ist mittelgroß, ziemlich flach, doch am Rande oft etwas wellenförmig gebogen, eioval, gerändelt und nur nach der Spitze hin fein gezahnt. Die Blätter der Fruchtaugen sind lang und spitz eiförmig, kaum etwas gezahnt oder gerändelt. Ackerblätter fadenförmig; Augen breit, etwas flach gedrückt, anliegend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.



Kleine Pfalzgräfin. (Reiningen). *†. Mitte Sept. 8—14 T.

Heimath und Vorkommen: Sie ist in der Gegend um Reiningen vielfach unter obigem Namen angepflanzt und wird sehr geschätzt, so daß Bäume dieser Birne bei Obstverstrichen ungleich theurer als andere bezahlt werden.

Literatur und Synonyme: Die Frucht wird theils wegen ihrer bräunlichen Färbung, theils wegen ihres zimmtartigen Geschmacks nebenbei auch oft Zimmbirne genannt, aber sie scheint verschieden von Sidlers Kleiner Pfalzgräfin *L. D.-G.* II, S. 17 Taf. 2. Letztere ist, wie Diel (VII, S. 100) bei Zinks Weißer Pfalzgräfenbirne nebenbei sagt, wahrscheinlich identisch mit der vorausgehend unter Nr. 362 von Oberdiedl beschriebenen Kleinen Zimtrusselet, le Petit Rousselet musqué (Diel Heft IV, S. 80), welche nach Christs Handwörterbuch S. 208 in der Wetterau ebenfalls Zimmbirne, Sommerzimmbirne genannt wird. Ich selbst hielt sie längere Zeit für diese Dielsche Frucht, habe sie auch vielfach als Kleine Zimtrusselet empfohlen und abgegeben, doch sendete mir Oberdiedl eine Zeichnung der Frucht und später die Blätter seiner aus Herrenhausen und von Diel stammenden Kleinen Zimtrusselet, wonach diese wieder anders ist, und weshalb ich meine Frucht unter dem bei uns am meisten üblichen Namen aufgezählt habe. Der Baum von Oberdiedls Birne hat nemlich ganzrandige Blätter und die Frucht eine etwas andere Form, besonders auch einen längeren Stiel, wie ich diesen an meiner Birne nie sah. Letzteren hat auch die sonst ähnliche Frucht des *L. D.-G.*, und von Sidler wie von Diel wird das Blatt als ganzrandig beschrieben. Ein hiesiger Obstfreund sah übrigens meine Frucht in Oberbaiern ebenfalls als Pfalzgräfler, Pfalzgräfin. — Mit der Rothen Pfalzgräfin des *L. D.-G.* VII, S. 236 Taf. 13, auch mit

Mayers Weißer und Rother Pfalzgräfin, Pom. franc. tab. LVII, S. 244 und ebenso mit Knoops französischer Zimmbirne, Diel VIII, S. 118, hat die vorliegende nichts gemein, auch Zinks Rother Pfalzgräfin, tab. IV, Nr. 41, ist größer und länger gestielt, ähnlich seiner Weißen Pfalzgräfin, VI, Nr. 59, welche er der Rothhen ähnlich und beide „als wie Mann und Frau zu betrachten“ schildert. — Nach Dochnahl S. 46 sind Franken-, Römische Honig- und Rothhenbirne, auch Russeli Synonyme der Kleinen Pfalzgräfin, während nach Mezger im Odenwalde hier und da die Beurré blanc als Pfalzgrafenbirne, in Franken der Trockene Martin als Winterpfalzgrafenbirne und nach Lucas die Frankfurterbirne als Pfalzgräfin vorkommen.

Gestalt: kreiselförmig kegelförmig, oft etwas birnförmig, selten mehr verlängert nach dem Stiele zu, als auf dem Holzschnitte oben, auf Hochstamm eher noch kürzer gebaut und kleiner, meist $1\frac{1}{2}$ " breit und 2" lang.

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, weit offen, in seichter Einsenkung.

Stiel: kurz, dick, $\frac{1}{2}$ " lang, am Grunde fleischig oder in Fleischringeln, oben auf der Spitze der Frucht stehend.

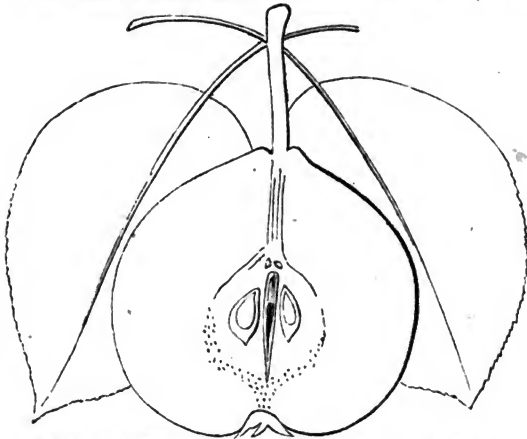
Schale: fein rauh, gelblich grün, später grünlich gelb mit bräunlicher Röthe, die oft die Hälfte der Frucht überzieht und in voller Reife trüb carminroth wird. Mit sehr feinen, gelblichen Punkten in dem Roth und mit mehr oder weniger zimmtfarbigem Rost, der eben die Schale stellenweise fein rauh und die Röthe trüb macht.

Fleisch: gelblich weiß, fein, rauschend oder halbschmelzend, saftvoll, von sehr angenehmem, zimmartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kerne eirund, zugespitzt, schwärzlich braun, mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Mitte September, 8—14 Tage je nach der Witterung haltbar. Zu allen Zwecken brauchbar, und wenn auch nicht gerade I. Ranges, doch als gute Tafelfrucht sehr wohl zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird in gutem Boden groß und stark, wächst schön pyramidal mit einzelnen und zerstreuten, doch stark belaubten Aesten, die spitzwinkelig ansetzen, sich aber im Alter mehr ausbreiten und trägt reichlich, ist deshalb auch zur allgemeinen Verbreitung sehr zu empfehlen. — Blätter oval, öfters auch eirund und einzelne rundlich, mit meist aufgesetzter, kürzerer oder längerer Spitze, oft ziemlich groß (wie oben gezeichnet), $1\frac{3}{4}$ " breit, 2— $2\frac{1}{2}$ " lang, glatt oder unterhalb verloren wollig, regelmäßig fein oder etwas schärfer gesägt, etwas schifförmig und sichelförmig, auch wellenförmig oder halb spiralförmig, die Spitze seitwärts gedreht, dunkelgrün und glänzend. — Blütenknospen groß, kegelförmig, ziemlich stechendspitz, dunkelbraun, fast schwarzbraun. — Sommerzweige dunkel grünbraun, nach oben mehr violettbraun, mit vielen feinen, gelblichen Punkten.



Rothbackige Citronatbirne. Diel. *†. Sept. 2—3 B. L.

Heimath und Vorkommen: Diese zu den Pomeranzenbirnen zu zählende, der müskirtten Pomeranzenbirne ziemlich ähnliche und ihr an Güte gleichstehende höchst achtbare Haushaltsfrucht fand Diel in seinem Geburtsorte unter dem Namen Citronenbirne und glaubt, daß sie wohl deutschen Ursprungs sein möge, da er in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes finde, falls sie nicht etwa die Orange sanguine neuerer französischer Werke sei. Sie ist wohl noch sehr wenig bekannt, verdient aber wegen Gesundheit und Tragbarkeit des Baums und Güte, sowohl frisch als getrocknet gekocht, recht häufigen Anbau und paßt auch recht für den Landmann. Mein Reis habe ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 89 unter obigem Namen; v. Nehrenthal Taf. 6 sehr gute Abbildung. Sonst finde ich sie nicht, erhielt sie jedoch noch von dem Herrn Grafen Podmaniech in Ungarn als Zebner Citronenbirne, wodurch ihre deutsche Abkunft etwas zweifelhaft gemacht wird, sich wenigstens nichts darüber bestimmen läßt.

Gestalt: dickbauchig, kugelförmig, in Form und Größe der Müskirtten Pomeranzenbirne sehr ähnlich, nach Diel $2\frac{1}{4}$ " breit und hoch; bei mir um ein Geringes kleiner. Der Bauch sikt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen rasch ab und bildet eine ganz kurze, nur höchst wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze, die meist nur von einigen kleinen Fleischwülsten gebildet wird. Der Bauch der Frucht ist schön rund, zeigt jedoch oft etwas fein Beuliges.

Reiſch: fein geſpitzt, weich, offen, ſitzt in geräumiger Einſenkung, die meiſtens eben iſt.

Stiel: hölzig, meiſt gerade, $\frac{1}{2}$ —1" lang, ſitzt auf der kurzen Fruchtſpitze von einigen feinen Beulen umgeben.

Schale: glatt, abgerieben ſehr glänzend, vom Baume gelbgrün, in der Reife ſchön citronengelb, wobei nach Diel faſt die halbe Seite mit einem feurigen Karmoiſinroth verwaſchen iſt, das bei beſchatteten Früchten fehlt oder unbedeutend iſt. Bei mir war die Röthe nicht ganz ſo ſtark und blieb die Mehrzahl der Früchte gelb. Punkte ſind zahlreich, im Roth fein und gelblich, in der Grundfarbe mit grünlichen Dupfen umgeben. Auch kleine Koſtfiguren finden ſich einzeln, ſind jedoch nicht häufig. Geruch ſchwach müskirt.

Fleiſch: weiß, von ſtarkem Muſkatellergeruch, ſaftvoll, nach Diel halbſchmelzend, im Rauen etwas rauſchend, doch ſich ganz auflöſend, von erhabenem, ſüßen, ſtarken Muſkatellergeſchmack. Bei mir war das Fleiſch nicht halbſchmelzend, jedoch mürbe, faſt etwas abknackend, und der Geſchmack ſüß, durch ſeine Säure gehoben und merklich und angenehm gewürzt, doch nicht eigentlich müskirt. Das Kernhaus iſt klein, die engen Kammern enthalten meiſtens taube oder unvollkommene Kerne, die in ihrer Vollkommenheit klein und ſchwarzbraun ſind.

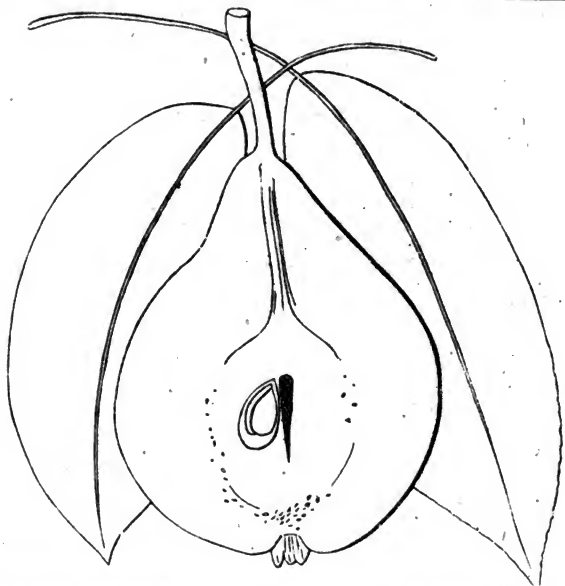
Reife und Nutzung: Zeitigt Anfangs September, in recht warmen Jahren mußte ich ſie ſchon Mitte Auguſt brechen, gewöhnlich mürbete ſie $\frac{1}{3}$ September, war ſchon 8 Tage vor der Baumreife für die Küche brauchbar, ſchmackhaft und unverdorben, ſelbſt wenn ſie am Baume gelb geworden, und 8 Tage vor der Reife abgenommen 3 Wochen brauchbar. Diel rechnet in ſeiner wärmeren Gegend ſie auch zu den Tafel Früchten.

Der Baum, deſſen Vegetation Diel nicht angibt, wächst raſch und geſund, und zeigten die Probezweige ſich früh und faſt jährlich fruchtbar. Sommertriebe etwas ſtufig, olivenfarbig, zerſtreut punktirt. Blatt ziemlich klein, glänzend, beim Ausbruch auf der unteren Seite ſtark wollig, eiförmig, nach oben am Zweige ſchmal und elliptiſch, ſach ausgebreitet, fein und ſcharf gefägt gezahnt. Aſterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchttaugen eiförmig, kaum etwas gezahnt, Augen bauchig, koniſch, ſpitz, nach unten am Zweige abſtehend, nach oben ſtehend; Träger wulſtig, ſach.

Anm. Der Unterſchied dieſer Frucht gegen die Müskirte Pomeranzenbirne iſt in Worten nicht leicht zu bezeichnen, wenn man auch Baum und Frucht in der Natur hinreichend unterſcheidet. Die Müskirte Pomeranzenbirne wächst noch ſtärker und prächtiger und will ich hier zum Handbuche I, S. 49 anmerken, daß in meiner Gegend deren Baum ſowohl im feuchten Sulinger, als trocknen, leichten Rienburger und hieſigem, ſchweren Lehmboden prächtig wuchs, der in meinem jetzigen Garten vor dem Orte den triebigſten, herrlichſten Baum bildet, während ich nur in Herrnhauſen die jungen Bäume ziemlich grindig ſah. Im feuchten Sulinger Boden war die Müskirte Pomeranzenbirne fade und ſchlecht, während obige noch geſchmackvoll blieb; in Rienburg ſtand ſie jedoch der Müskirten Pomeranzenbirne an angenehmem Gewürz nach. Außerdem möchte noch das mehr eiförmige Blatt gegen das mehr ovale der Müskirten Pomeranzenbirne einen Unterſchied begründen.

Oberdieß.

No. 372. Heyers Buckerbirne. Dief II, 3. 1.; Lucas I, 2 a (b); Jahñ IV (VI), 1.



Heyers Buckerbirne. Oberdief (van Mons). *†. Sept. fast 3 W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Haushaltsfrucht, die selbst als Tafelfrucht angenehm ist, fand sich unter den 1838 ohne Namen von Hrn. v. Mons erhaltenen Birnsorten. Da die sehr kenntliche Vegetation unter allen meinen neueren Birnsorten sich nicht findet, darf ich sie wohl als ein Erzeugniß der letzten Kernsaaten des Hrn. v. Mons betrachten, und sie der pomologischen Welt bekannter machen. Ich benannte sie nach einem lieben Freunde, dem Hrn. Stadtschreiber Heyer zu Lüneburg, mit dem ich in der Zeit meines Aufenthalts in Lüneburg und Bardowick manche Excursion machte, und der, obwohl er nicht selbst als Schriftsteller auftrat, und Andere die Früchte seines Fleißes verarbeiteten, in der Entomologie viel geleistet hat.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in meiner „Anleitung“ von 1852, S. 435 erwähnt und beschrieben.

Gestalt: Meist zwischen Kreiselform und Birnform stehend, oft mehr birnförmig, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch. Die Spitze weggedacht, sitzt der Bauch in der Mitte, und nimmt die Frucht bald nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig ab und ist am Kelche wenig abgestumpft, bald rundet sie sich um den Kelch etwas rascher zu und kann aufstehen. Nach dem Stiele nimmt sie erst eben so rasch ab und endet mit einer schönen, in den Stiel auslaufenden, oder nur sehr wenig abgestumpften Spitze.

Kelch: offen oder halboffen, mit weichen Ausschnitten, die meist fehlen, so daß er dann hornartig erscheint, steht kaum vertieft oder in enger, flacher Senkung mit Falten und Beulen umgeben. Flache Erhabenheiten ziehen sich über den Bauch hin, verderben aber die Form meist wenig, wengleich der Bauch nicht ganz eben ist, sondern öfter kleine flache Beulen zeigt.

Stiel: an der Basis oft fleischig, $1\frac{1}{4}$ " lang, oft nur wenig gekrümmt, doch häufig etwas zur Seite gebogen, geht aus der Frucht fast heraus.

Schale: hellgrün, in der Reife gelblich. Unansehnliche bräunliche, im Liegen freundlicher werdende Rötze ist leicht, und meistens etwas streifig aufgetragen, fehlt aber auch oft. Punkte zahlreich, fein, nicht ins Auge fallend, in der Rötze hellgrau. Anflüge von Rost sind häufig und um Kelch und Stiel stärker, während in andern Jahren die Frucht von Rost fast frei ist.

Fleisch: mattweiß, fein, ganz steinfrei, halbschmelzend, von angenehmem, nur fein weinigen, fast reinen Zuckergeschmade.

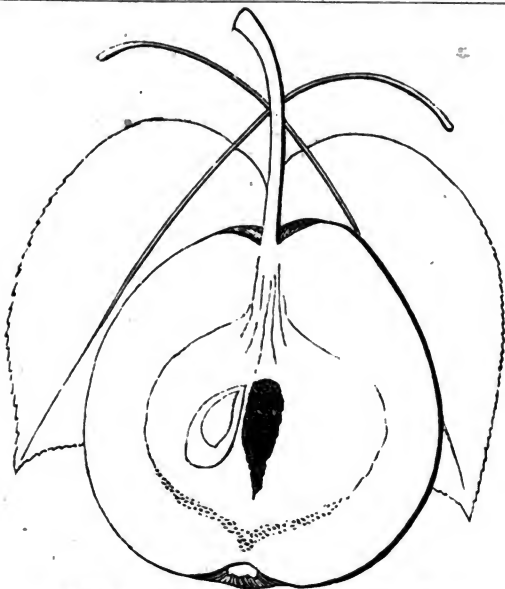
Kernhaus: geschlossen, mit schmaler, hohler Achse. Die mäßig großen Kammern enthalten kurze dicke, ziemlich eiförmige, kaffeebraune Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Sept., in warmen Jahren schon Anfangs Sept. und ist 3 Wochen brauchbar. Ist für die Tafel noch recht angenehm und für die Küche sowohl frisch als getrocknet sehr schätzbar.

Der Baum wächst gesund und prächtig, geht kerkengerade in die Luft und bildet eine dicht verzweigte, wenig in die Breite gehende Krone mit herrlicher Begaubung. Er macht bald viel kurzes Fruchtholz und ist früh und reich fruchtbar. Sommertriebe stark, nach oben wenig abnehmend, nur nach oben etwas wollig, olivengrün, oft etwas mehr lederfarben, mit zahlreichen, starken, weißgrauen Punkten besetzt. Blatt groß, mattglänzend, beim Ausbrechen auf der unteren Seite stark wollig, rinnenförmig, mit der Spitze etwas abwärts gebogen, dunkelgrün, glänzend, oft etwas wellenförmig gedreht, sehr lang, elliptisch, am Stiele oft mehr eiförmig gerundet, nur gerändelt oder ganzrandig. Asterblätter pfriemensförmig oder fadenförmig, die Blätter der Fruchtaugen gleichfalls langelliptisch, oft auch lanzettförmig, Augen stark, stumpfspitz, unten am Triebe absetzend, oben fast anliegend, stehen auf starken, wulstigen Trägern.

Oberdieß.

No. 373. **Knoops Zimmbirne.** Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 b.; Jah'n II, 1.



Knoops Zimmbirne. Diel. * †. Sept. 4 B.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr gute Frucht, die er als ausgezeichnete Haushaltsfrucht mit Recht empfiehlt, die aber auch für die Tafel brauchbar ist und sehr häufige Anpflanzung verdient, von Stein in Harlem unter dem Namen Franse Caneel-Peer. Er glaubt in ihr die Knoopsche Franse Caneel-Peer (Knoop I, Taf. 3) zu erkennen, die Knoop im Texte als die doppelte Fondante de Brest auführt, im Unterschiede von einer andern, die man die Einfache Fondante oder die Einfache französische Caneelbirne nenne, und nur etwas kleiner sei. Da die Schmalzbirne von Brest, so viel bekannt ist, in Frankreich nicht unter der Benennung Zimmbirne vorkommt, mag man vermuthen, wie schon Dittrich äußert, daß obige etwa holländischen Ursprungs sei. — Mein Reid erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 118 Knoops französische Zimmbirne, Franse Caneel-Peer. Dittrich I, S. 562. Christ gedenkt ihrer nur kurz im Handbuche. Knoop I, Taf. 3 S. 41: Französische Caneelbirne, Doppelte Fondante de Brest. Man mag in Knoops Figur unsere Frucht noch erkennen, wenn gleich die Form etwas abweicht und da seine Einfache französische Caneelbirne mit der Schmalzbirne von Brest nichts gemein haben kann, ist es möglich, daß wir in unserer Frucht auch nur die Einfache französische Caneelbirne vor uns haben.

Gestalt: hält nach Diel das Mittel zwischen den Apotheker- und Pommeranzenbirnen und ist in der Form etwas veränderlich, bald mehr kreiselförmig, bald auch mehr birnförmig. Früchte, die ich 1862 hatte und zu obiger Figur benutzte, waren in Form den Pommeranzenbirnen sehr ähnlich, doch hatte ich früher auch etwas höher gebaute. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, nach welchem die Frucht sich schön zurundet und so weit abstumpft, daß sie noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie bald eine sanfte Einbiegung, bald keine, und endigt mit einer ziemlich kegelförmigen, häufig aber nur kreiselförmigen Spitze. Vollkommen kreiselförmige Früchte sind, nach Diel, $2\frac{1}{2}$ " breit und $2\frac{3}{4}$ " hoch, die birnförmigen noch um $\frac{1}{4}$ " höher.

Kelch: klein, hartschalig, offen, bildete 1862 an meinen Früchten nur einen harten erhobenen Ring, ohne deutlich vortretende Segmente. Auf dem Rande der flachen Kelchsenkung bilden sich oft einige starke Erhabenheiten, die auch am Bauche in starke Erhabenheiten ausarten. Oft sind die Beulen auch nur flach und ist der Bauch mehr eben.

Stiel: nach Diel stark, fleischig, 1 bis $1\frac{1}{2}$ " lang, bei mir meistens holzig, sitzt in einer von mehreren Fleischwulsten umgebenen Höhle meist nicht ganz auf der Spitze der Frucht und oft etwas zur Seite gedrückt.

Schale: ziemlich stark, in voller Zeitigung geschmeidig, die gelblich hellgrüne Grundfarbe ist in der Zeitigung gelb, wobei man an der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt. 1862 wo ich meine Früchte zu lange hatte hängen lassen, zeigte sich jedoch ein leichter brauner Anflug. Punkte zahlreich, fein, rostfarbig, oft noch grün umringelt. Dabei finden sich bald starke zimtfarbige Ueberzüge, bald nur blasse Rostfiguren. Geruch ziemlich stark.

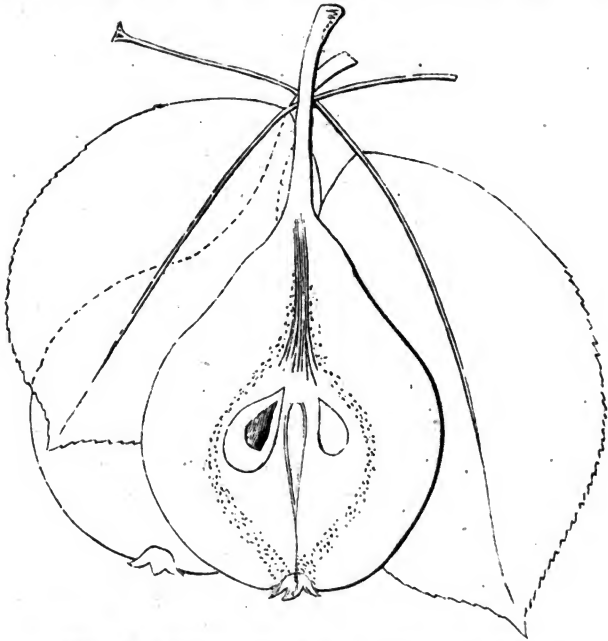
Fleisch: mattweiß, schwach gelblich, saftreich, um das Kernhaus nach Diel steinig, bei mir kaum fein körnig, in rechter Zeitigung sich ganz auflösend, von süßem etwas fein zimtartigem Geschmacke.

Das große Kernhaus hat starke hohle Achse, die mit wulstigen weißen Ausschümpfungen besetzt ist. Die geräumigen Kammern enthalten viele schwarze lang-eiförmige Kerne, die ich häufig auch taub fand.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel in gewöhnlichen Jahren im letzten Drittel des August, reift nicht auf einmal und ist 4 Wochen brauchbar. Nur in sehr warmen Jahren hatte ich sie schon Ende August zeitig, meistens im September.

Der Baum wächst stark, wird nach Diel groß, treibt nicht viele aber starke Aeste, davon die untersten sich horizontal ausbreiten, während die in der Mitte oft gerade in die Höhe gehen, bildet viel kurzes Fruchtholz und ist ausnehmend fruchtbar. Sommertriebe nur an der Spitze etwas wollig, trüb olivengrün mit etwas Roth vermischt, zahlreich punktiert. — Blatt klein, eiförmig, selbst lang und spitz eiförmig, oft auch nach dem Stiele abnehmend, fast flach ausgebreitet, glänzend, nicht oder nur sehr undeutlich gezahnt. Aesterblätter fehlen meist. — Blatt der Fruchttaugen meist noch kleiner, als das der Sommertriebe, nach Diel elliptisch, während ich es in der Mehrzahl auch spitz-eiförmig finde, meist noch sehr fein, aber leicht und stumpf gezahnt. Augen spitz, anliegend, sitzen auf wulstigen, stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.



Edele Mönchsbirne. Liegel (Roffy) *†. 2tes Drittel des Sept.

Heimath und Vorkommen: sie kam vom Bürgermeister Roffy zu Schönburg in Mähren 1835 an Dr. Liegel, der sie als eine gute, mittelgroße, fast große Frucht I. Ranges beschrieb und zur Anpflanzung empfahl und ich ließ mir deßhalb Zweige von ihm geben.

Literatur und Synonyme: Liegels Neue Obstsorten II. S. 51. — Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: kreiselförmig und mittelbauchig, bisweilen geht die Form mehr ins Eirunde, bisweilen aber auch in das Rundliche oder Breitbauchige über. Um den Kelch wölbt sich die Frucht flachrund, oder stumpfspitz, so daß sie nicht aufsteht, nach dem Stiele zu macht sie meist etwas Ein-

biegung und endigt kurz und spitz kegelförmig. Größe: 2 bis $2\frac{1}{8}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " oder noch etwas mehr hoch. Liegel gibt sie 1" 11" dick, 2" 5" hoch an.

Kelch: ziemlich groß und langblättrig, oft sternförmig, braun, außen grün, offen, obenauffstehend, ohne Einsenkung, nur mit einigen unregelmäßigen kleinen Beulen umgeben. Letztere laufen aber nicht über den Bauch fort, sondern die Frucht ist überall schön abgerundet und gleichförmig.

Stiel: grünbraun, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleischartigen umgeben, steht obenauf der Spitze der Frucht, in die er meist ohne Absatz übergeht. Er ist oft sehr lang, hat bisweilen $1\frac{3}{4}$ " in der Länge.

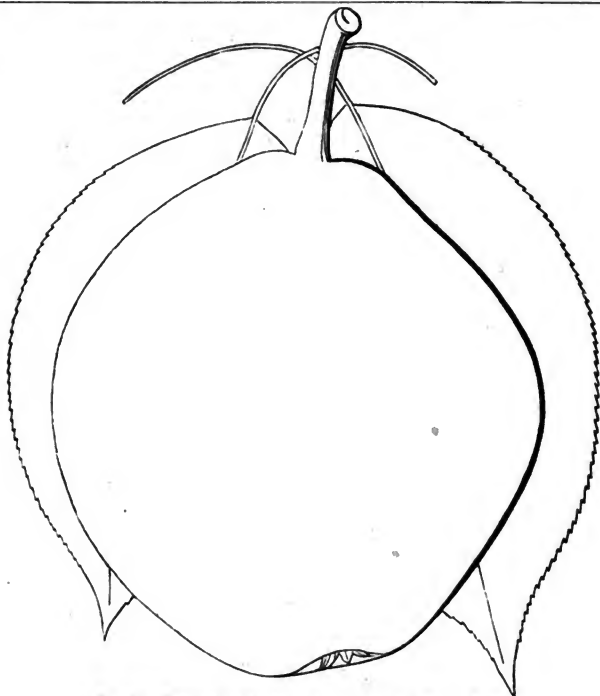
Schale: nicht zu stark, noch genießbar, hellgrün, später gelblichgrün, mit feinen dunkelgrünen Punkten und grünlichen Flecken, bisweilen an der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet, und besonders um den Kelch und Stiel herum auch etwas braungelb berostet.

Fleisch: weiß, etwas gröblich, saftreich, halbschmelzend oder rauschend, von zuckersüßem, recht angenehmen oder wie ihn Liegel schildert von lieblich erhabenem Geschmack.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlsässig, Rammern breit muschelförmig, mit ziemlich großen, dunkelbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im 2ten Drittel des Sept., hält sich nach Liegel etwa 4 Wochen und wird dann langsam teig. Doch möchte ich gerade über ihr zu schnelles Teigwerden Klage führen. Die Frucht bildete sich übrigens seither hier immer schön und vollkommen aus und sie verdient deshalb als Tafelfrucht weitere Verbreitung, wenn ich sie auch nicht gerade in den ersten Rang stellen will.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir sehr stark und ist gesund; verspricht auch Tragbarkeit, wie ihn auch L. als sehr fruchtbar schildert. — Die Blätter sind fast denen der Sparbirne in der Form ähnlich, breit-elliptisch oder oval, mehr oder weniger nach dem Stiele zu verschmälert. An den Spitzen der Sommerzweige sind sie besonders auffällig, rundlich mit aufgesetzter oft scharfer Spitze, nach dem Stiele zu keilförmig auslaufend. Sie sind ziemlich groß, $1\frac{3}{4}$ —2" breit, $2\frac{1}{4}$ — $3\frac{1}{4}$ " lang, glatt, nach vorne hin regelmäßig feingefägt, etwas wellenförmig am Rande, sonst flach, doch die an den Sommerzweigen meist etwas schiffsförmig, ziemlich dunkelgrün, stark glänzend, reichadert, etwas steif und lederartig. — Blütenknospen ziemlich groß, kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige grünlich graubraun, stark schmutzig weiß punktirt.



Große Septemberbirne. Christ. † K. Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Eine alte Frucht, welche besonders nur in Norddeutschland bisher heimisch war. Schon vor 50 Jahren sah ich davon Bäume hohen Alters nicht fern vom Ostseestrande, besonders in Vor- und Hinterpommern.

Literatur und Synonyme: Dittr. I, S. 591. Große Septemberbirne. Christ Hdwb. S. 213. Die kurzen Beschreibungen, welche beide Schriftsteller von dieser Frucht lieferten — Dittrich überhaupt nur nach Christ — ergeben, daß sie nicht Gelegenheit hatten, solche näher zu beobachten. So z. B. ist die Dauer derselben auf 6 Wochen angegeben, wohingegen solche sich kaum 14 Tage hält, vielmehr gleich verbraucht werden muß. Bei neueren Schriftstellern vermiße ich sie selbst bei v. Biedenfeld und Dochnahl. Synonyme: hie und da in Hinterpommern Würgebirne, wegen des etwas abstringirenden Geschmacks.

Gestalt: sehr groß, hat in ihrer Form etwas Aehnlichkeit mit einer starkbauchigen Bon Chrétien, $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ " breit und meistens nur $\frac{1}{8}$ " höher. Der Bauch befindet sich in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach dem Kelche so abnehmend zu, daß sie nicht aufstehen kann, obgleich die Kelchfläche abgeplattet erscheint. Die Stielspitze derselben ist ebenfalls stumpf.

Kelch: halbgeschlossen, öfters ganz offen, hartschalig, in einer unbedeutenden, von kleinen Erhabenheiten umgebenen Einlenkung sitzend.

Stiel: stark, holzig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, beim Anfange fleischig, nicht vertieft, fast senkrecht stehend.

Schale: am Baume mattgrün, in voller Zeitigung schön citronengelb, an der Sonnenseite braunroth. In der Grundfarbe sind keine Punkte sichtbar, wohingegen solche von weißgrauer Farbe im Roth in Menge vorkommen und lebhaft ins Auge fallen. Hin und wieder zeigen sich auch Rostanflüge.

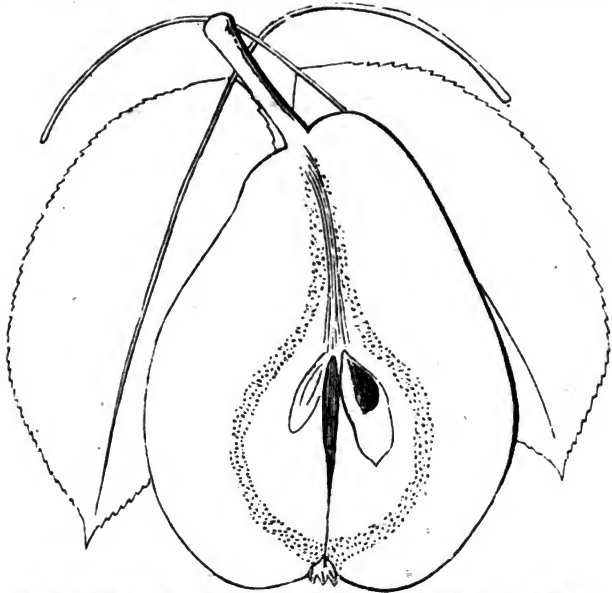
Fleisch: weiß, sehr saftvoll, brüchig, herbseßig, doch bei völliger Reife von einem noch angenehmen Geschmack.

Kernhaus: der Frucht nach klein, hohlschalig. Die Kammern enthalten meistens unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: die Frucht reift gewöhnlich Mitte Sept. und hält sich 14 Tage. Eine der besten zum Dörren, zum rohen Genuß hingegen nicht wohl geeignet, obgleich sie von den Landleuten häufig noch verspeist wird.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird sehr groß und alt, gedeiht selbst in ungünstiger Lage und Boden vortrefflich. Wegen großer Fruchtbarkeit hängen sich die Aeste gerne, weshalb die Stämme in der Baumschule möglichst hoch gezogen werden müssen. — Blätter groß, breit elliptisch, zum Theil ziemlich lanzettförmig, einige auch oval, mit auslaufender scharfer Spitze, $2\frac{1}{4}$ " breit, oft über 3" lang, länger oder kürzer gestielt und nicht sehr scharf gezahnt, am Rande oft etwas wollig, sonst glatt, schifförmig aufwärts gebogen. — Sommertriebe lederfarben, fast unpunktirt, mit keiner Wolle bedeckt. Augen kurz, wenig abstehend. Blütenknospen groß, länglich kegelförmig, mäßig spitz, etwas weißwollig, an der Spitze gelbwollig. — Der Baum rivalisirt rücksichtlich seiner Tragbarkeit und Dauer mit dem der hier häufig verbreiteten Udermärker Pfundbirne — nach Oberdied „Ruhfuß“ siehe dessen Anleitung S. 368 — (worin jedoch dieser Name als Synon. der Ruhfuß nicht vorkommt, Zahn) und übertrifft letztere durch noch ergiebigere Ernten, weshalb seine Anpflanzung zu ökonomischen Zwecken sehr empfohlen werden kann.

Schmidt.



Delpierre's Birne. Vivort. Fast * und wohl ††. Mitte Sept. 2 bis 3 W.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Vivort im Album gegebenen Nachricht ist diese Birne im Canton Judoigne verbreitet, wo sie wohl schon seit 30 Jahren (vor Herausgabe des Albums, also etwa seit 1820) bekannt sei. Sie wurde aufgefunden im Garten eines Pächters, dessen Namen sie trägt. Vivort sagt von ihr, daß sie zwar nicht ersten Ranges, aber empfehlungswerth sei durch Größe und große Fruchtbarkeit und Rüsticität des Baumes, auch nicht leicht moll werde. Diese Angaben scheinen sich auch in meiner Gegend zu bestätigen, da der Baum sehr kräftig wächst und schon in der Baumschule trägt. Sie verdient jedenfalls als Haushaltsfrucht sehr, weiter bei uns beobachtet zu werden. Mein Reis erhielt ich von Herrn Behrens zu Travemünde als Beurré Delpierre, und stimmt die Sorte mit Vivorts Angaben recht gut.

Literatur und Synonymie: Ist, so viel mir bekannt wurde, bisher nur beschrieben in Bivorts Album II, Taf. 1 als Poire Delpierre. Selbst in Catalogen findet sie sich sehr wenig, und steht dahin, ob dies in Unbekanntheit mit der Sorte, oder in geringerer Werthschätzung seinen Grund hat. Syn. Bourré Delpierre.

Gestalt: Bivort hat sie obigem Holzschnitte ähnlich, doch mehr länglich nach dem Stiele zu, überhaupt lang birnförmig, $3\frac{1}{4}$ " breit, $4\frac{1}{4}$ " lang abgebildet, er bezeichnet aber ihre Form als oval, an beiden Enden abgestumpft. Andere meiner Früchte waren auch stärker eiförmig, nach dem Stiele zu länger oder kürzer kegelförmig zugespitzt. Der Bauch sitzt gewöhnlich etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich fast zurundet und nur etwas abstumpft, so daß sie oft eben nur noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie schwache oder keine Einbiegungen, oft nur auf einer Seite, und kurze, dicke, abgestumpfte Spitze. Schöne Früchte waren bei mir $2\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch.

Kelch: hartschalig, offen, mit den Ausschnitten etwas auseinander gebogen, sitzt flach vertieft, zuweilen fast oben auf, umgeben von einigen flachen Beulen, die auch am Bauche der Frucht noch flach und breit hervortreten, der jedoch oft auch schön gerundet ist.

Stiel: stark, holzig, oft sanft gekrümmt, $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt in kleiner, oft auch ziemlicher Vertiefung mit einigen flachen Beulen umgeben, gerade aufstehend, zuweilen neben einem starken Höcker, der ihn seitwärts drückt.

Schale: mäßig stark, wenig glänzend, mattgrün, in der Zeitigung gelbgrün, zuletzt citronengelb, mit vielen feinen, bräunlichen Punkten und an der Sonnenseite etwas, zuweilen recht hübscher streifiger, anfangs bräunlicher, später carminfarbener Rötze, in weißlichen Punkten bestehend, die mit Roth umflossen sind, auch Kossanflüge und Kossfiguren sind häufig und bilden stellenweise etwas Ueberzug. Geruch nicht merktlich.

Das Fleisch ist mattweiß, saftreich, um das Kernhaus nur wenig oder gar nicht körnig, halbschmelzend, von angenehmem, doch etwas matten, fein säuerlich gezuckerten Geschmade.

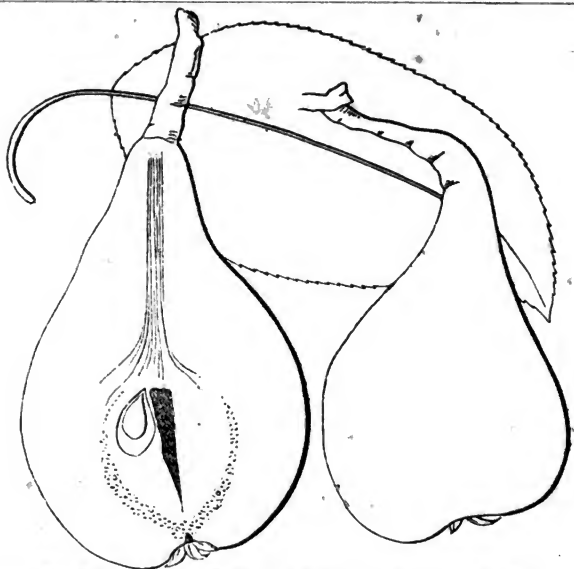
Das Kernhaus ist geschlossen, mit nur Spur von hohler Achse. Die engen Kammern enthalten allermeist nur taube Kerne. Die Kelchhöhle ist kurz.

Reife und Reifung: Zeitigt nach Bivort im halben September und hält sich 14 Tage bis 3 Wochen, welche Angabe auch bei mir zutrifft. In warmen Jahren mußte ich schon Mitte August brechen. Es ist weiter zu untersuchen, welchen Werth sie für Küche und Haushalt hat; für die Tafel gibt es bessere. Bei ihrer Größe und Schönheit wird sie auf den Märkten guten Abgang finden.

Der Baum treibt in der Baumschule stark und belaubt sich sehr schön mit großem, glänzenden Laube. Er dürfte groß werden. Sommertriebe stark, olivengrün, in Lebergelb überpielend, kurzgliedrig, etwas gefniet, mit großen, aber matten Punkten gezeichnet. Blatt flach, sehr glänzend, kurz oval, mit aufgesetzter, schöner Spitze, oft zu breit elliptisch neigend, leicht gezahnt (Bivort sagt von den Blättern *largement ou non dentées*). Asterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchttaugen groß, einzeln oval, meist elliptisch, auf recht langem Stiele, fein und leicht (feiner und regelmäßiger als auf dem Holzschnitte oben) gezahnt. Augen stumpfspitz, etwas abstehend, auf vorstehenden, wenig gerippten Trägern.

Oberdieß.

No. 377. Die Clement van Mons. Die II, 3 a.; Luc. V, 1 (2) a.; Jah n II, 1.



Die Clement van Mons (aus Brüssel). fast **†. Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist ganz gute, indeß bei vorhandenen besseren Sorten doch wohl entbehrliche Frucht, die ich nur in Catalogen aufgeführt finde. Nach der Schreibart Element (van Mons), die jedoch auch mit Element van Mons wechselt, hätte Herr Professor van Mons sie erzogen und etwa nach einem seiner Söhne benannt; doch finde ich sie im Cataloge des Herrn van Mons nicht. Mein Reis erhielt ich von der Soc. van Mons. Die Frucht scheint sich mehr für Zwergbaum als für Hochstamm zu eignen, und wird sie in weniger trockenem Boden, als der meinige ist, auch noch beträchtlich größer werden, als obige nach Früchten vom Hochstamme gezeichnete Figur, und nimmt eben an Güte vielleicht auch noch so zu, daß man sie eine wirklich schätzbare Frucht nennen kann. Das Reis wurde mir wenigstens von der Soc. v. Mons mit zugesandt, ohne daß ich es erboten hatte.

Literatur und Synonyme: Ist wohl noch nirgends beschrieben, Papeus Catalog schreibt Element (v. M.) bezeichnet sie als abnakend, mittelgroß, reisend im Oct. und Nov. Auch in dem in der Publikation von 1857 gegebenen Sortenverzeichnis der Soc. v. Mons findet sich S. 159 eine Element (v. M.) und in der Publikation von 1862 S. 336 gleichfalls dieselbe Element (v. Mons), doch nur ihr Name. Der Wilvorder Catalog schreibt Element van Mons, empfiehlt die Anzucht als Pyramide oder Spalier nach Westen und bezeichnet sie als schmelzend, mittel-

groß, birnförmig-kreiselförmig, erster Qualität und im October reifend, was auf meine Frucht ziemlich paßt. Ist nicht zu verwechseln mit einer Clement Bivort (Biv.), die ich gleichfalls bezog und welche im Berichte der Soc. v. Mons von 1858 S. 196 als bergamottförmig und reifend im Dec. und Jan. beschrieben wird, auch nicht mit einer Clemenco, die ich von Herrn de Jonghe habe.

Gestalt: Steht zwischen Birnform und Kreiselform und ist kenntlich durch den häufig in einem starken Winkel zur Seite gebogenen, an der Basis oft ganz fleischigen und aus Fleischringeln bestehenden Stiel. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bald etwas flach wölbt, bald ziemlich zurundet. Nach dem Stiele macht sie eine sanfte Einbiegung und oft ziemlich lange, allermeistens gebogene, in Fleischringeln fortgesetzte und in den Stiel übergehende Stielspitze.

Kelch: weit offen, liegt mit seinen feinen dünnen Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, sternförmig auf und sitzt in flacher Vertiefung oder fast oben auf, umgeben mit flachen Beulen, von denen eine oder die andere sich mehr vordrängt und die eine Seite der Frucht, oder Stellen derselben stärker macht, als die gegenüber liegenden Theile, so daß die Form nicht schön ist.

Stiel: fleischig, 1" lang, oder wenn er in die Fleischringeln der Stielspitze der Frucht übergeht, oft scheinend kürzer, sitzt gewöhnlich an einem längeren oder langen Stielabfaze, an dem fast immer ein oder mehrere vollkommene Augen sich befinden, und ist durch die sich krümmende Spitze der Frucht oft ganz zur Seite gebogen.

Schale: ziemlich stark, mattglänzend, vom Baume matt hellgrün, in der Reife hellcitronengelb oder bei früh gebrochenen Früchten grüngelb. Stark besonnte zeigen an der Sonnenseite eine düstere, bräunliche, im Reifen freundlicher werdende, ziemlich deutlich streifige, unter dem Roste oft nur hervorsehende Rötze. Punkte zahlreich, doch hauptsächlich nur in der Rötze bemerkbarer, wo sie als feine, grüngelbliche Stippchen erscheinen. Rostanflüge häufig und meistens wie zerstreut, an manchen Stellen selbst rauh anzufühlen. Geruch stark gewürzt.

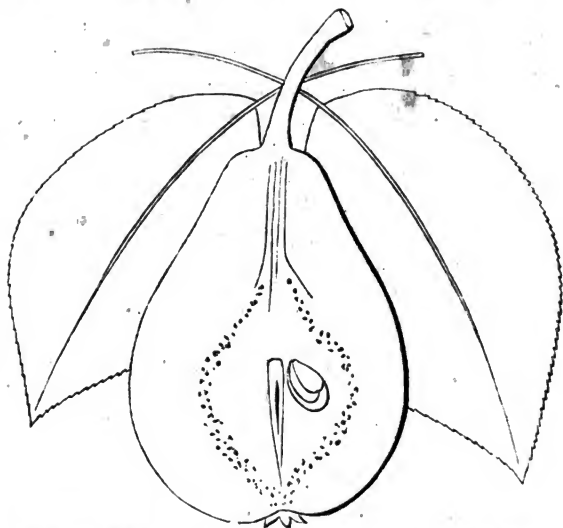
Fleisch: mattgelblich weiß, mäßig saftreich, halbschmelzend, von süßem, gewürzreichen, etwas zimmartigen, angenehmen Geschmacke.

Das Kernhaus hat hohle Achse; die mäßig geräumigen Kammern enthalten schwarze, vollkommene, mäßig große, theils auch taube Kerne.

Reife und Nutzung: Reifte bei mir früh und saß z. B. 1863 Anf. Sept. an dem großen, gesunden Probezweige schon lose und mürbete bis Mitte Septbr. Wird nicht leicht moll. Ruß 8 Tage vor der Baumreise gebrochen werden und bleibt zu spät gebrochen abknackend.

Der Baum wächst in der Baumschule stark, und geht mit zerstreuten Zweigen in ziemlich spizen Winkeln rasch in die Luft. Sommertriebe lang und stark, gekniet, beschattet olivengrün, stärker besonnt fast lebergelb, ziemlich reich punktiert. Blatt mäßig groß, glänzend, etwas rinnenförmig, mit der Spitze meist recht stark rückwärts nach unten gekrümmt, elliptisch, oft schmaler und lanzettlich, leicht gezahnt. Afterblätter fehlen ganz. Blatt der Fruchttaugen mehr langeiförmig, manche eilanzettlich, sehr leicht und fein gezahnt. Augen klein, anliegend, auf flachen Trägern, oft auch auf einem sich erhebenden Wulste am Zweige stehend und etwas abstehend.

Oberdieß.



Villain XIV. Diel (v. Wisſth.) faſt **. Hälfte, oft Ende Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Tafelfrucht wurde erzogen von Herrn von Wisſthumb zu Brüssel und kam an Diel von Hrn. v. Mons. Benannt ist sie nach einer angesehenen, wenn ich nicht ihre gräflichen belgischen Familie. Mein Reis erhielt ich von der Societät zu Prag, wohin es entweder von Diel oder von v. Mons direkt gekommen ist, und habe die Sorte ungezweifelt ächt, da ich, in der Meinung, daß sie von Diel nicht beschrieben sei, sie mit Diel ganz übereinstimmend beschrieb. Die Frucht scheint noch sehr wenig bekannt zu sein, ist jedoch tragbar und schmackhaft, wenn sie auch von mehreren jetzt bekanntesten gleichzeitig reisenden Birnen an Güte übertroffen wird.

Literatur und Synonyme: Diel R. & D. III, S. 96 unter obigem Namen; v. Mons Catal. Serie III, Nr. 1059. In belgischen und französischen Catalogen findet man den Namen nicht mehr; selbst der Lond. Catal. hat sie nicht. Synonyme fehlen daher.

Gestalt: Die Form ist nach Diel bald ziemlich konisch, abgestumpft, bald auch etwas länglich kreffelförmig und in der ersten Form hat sie Ähnlichkeit mit der

Langen grünen Herbstbirne. Die Größe gibt Diel vom Hochstamm in der ersten Form zu 2 bis 2 $\frac{1}{4}$ “ Breite und 2 $\frac{3}{4}$ “ Höhe an (durch offensibaren Druckfehler steht da 1 $\frac{3}{4}$ “), kreiselförmig zu 2“ Breite und 2 $\frac{1}{4}$ “ Höhe. Reine Früchte, wie obige Figur zeigt, waren nur wenig kleiner, bei Vollstücken des Probezweigs 2“ breit und 2 $\frac{1}{2}$ “ hoch, neigten jedoch bisher wenig zur Kreiselform, und standen eher zwischen Kegelform und Birnform. Der Bauch sitzt merklich nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich straff zurundet und nur wenig abstumpft, so daß sie noch eben stehen kann. Nach dem Stiele macht sie nach Diel keine Einbiegungen und ist stark abgestumpft, während ich meistens straffe Einbiegungen nach dem Stiele und dicke, mäßig abgestumpfte Spitze fand.

Kelch: offen, kurzblättrig, steht mit den Auschnitten in die Höhe und sitzt in seichter Vertiefung (oft fast oben auf), von flachen Beulen umgeben. Auch an der Frucht bemerkt man flache Erhabenheiten, die sich bei manchen Exemplaren breit vordrängen und die Form etwas verderben.

Stiel: stark, holzig, nach Diel fleischig aussehend, 1 bis 1 $\frac{1}{4}$ “ lang, sitzt bald wie eingesteckt, bald in kleiner Höhle und ist durch die sich etwas erhebende eine Seite der Spitze gern etwas zur Seite gedrückt.

Schale: vom Baume gelblich grün, in der Zeitigung nur wenig gelber, ist allermeist mit häufigen Anflügen und selbst Ueberzügen eines feinen zimmtartigen Rostes ganz bedeckt, so daß man von der Grundfarbe nichts rein sieht. Selten findet sich bei ganz freihängenden Früchten ein Anflug von Rötze, die allermeist fehlt. Geruch fehlt. Die Punkte sind zahlreich, werden aber durch den Rost meist maskirt und fallen nur an der Sonnenseite etwas silbergrau mehr ins Auge.

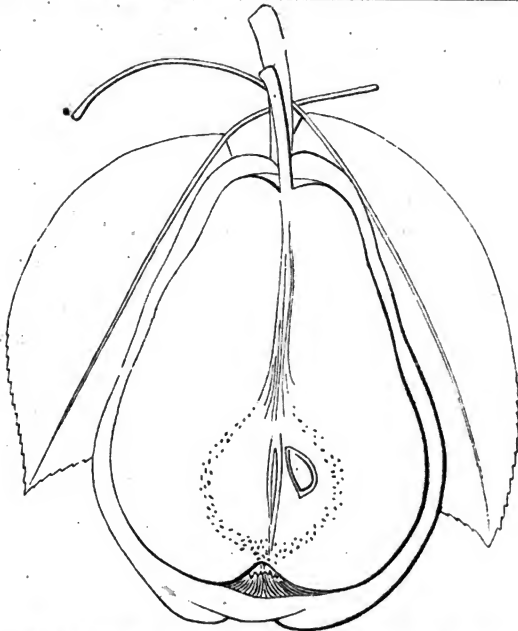
Das Fleisch ist mattweiß, schwach gelblich, um das Kernhaus etwas körnig oder selbst fein steinig, saftvoll, nach Diel ganz, bei mir fast schmelzend, von gezuckertem, etwas zimmtartigen Geschmace.

Das Kernhaus ist klein, ohne hohle Achse; die engen Kammern enthalten viele vollkommene, eiförmige, spitze, schwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt nach Diel im halben Sept., hält sich aber nicht lange; bei mir zeitigte sie in kalten Jahren etwas später; 1852 in einem guten Jahre brach ich vom 12. Sept. an mehrmals, am 18. Sept. am besten, die Früchte wurden alle gut und hielten bis Mitte Oct. Wahrscheinlich ist die Frucht auch für den Haushalt brauchbar.

Der Baum ist gesund, scheint sehr fruchtbar, wächst lebhaft und bildet nach Diel eine kugelförmige, etwas leicht belaubte Krone. Sommertriebe lang, nicht stark, nach oben etwas fein wollig, nur stellenweise etwas silberhäutig, lederfarben, ziemlich zahlreich und stark punktiert. Blatt etwas klein, langelliptisch, oft fast lanzettförmig mit scharfer auslaufender Spitze, seicht und fein gesägt gezahnt. Die untern Blätter am Triebe sind größer und so wie die Blätter der Fruchttaugen gleichfalls elliptisch. Augen stark, länglich herzförmig, spitz, stehen meistens nicht merklich ab und sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Oberdiel.



Die Bugiarda. Decaisne. *††. Ende Sept., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser bei uns wohl noch ganz unbekanntes Frucht erhielt ich von Herrn Professor Decaisne zu Paris und stimmen die erbauten Früchte mit seiner Beschreibung überein. Bei ihrem stark zuckersüßen Geschmache ist sie für den Liebhaber süßer Birnen selbst zum rohen Genuß höchst angenehm, obwohl das Fleisch etwas abknackend bleibt, und noch mehr eine sehr gute Haushaltsfrucht, die alle Beachtung verdient, zumal der gut wachsende Probezweig schon im dritten Sommer voll trug und in einem nasskalten Jahre gute Früchte brachte. Als Fehler der Frucht scheint etwas leichtes Abfallen in starken Winden gegen die Zeit der Reife sich zu finden, so daß man sie am Baume nicht reif werden lassen muß.

Literatur und Synonyme: Decaisne 12. Lieferung (Band I.) Bugiarda, mit dem Synonym Bonchrétien d'été fondant musqué und der Bemerkung, daß Ludwig XIV. sie La bonne poire genannt habe. Es gibt noch eine zweite Birne, die Bonchrétien d'été musqué genannt wird, welche Decaisne 7. Lief. (Bd. I.) als Pioulier beschreibt, und von ihr sagt, daß sie schon nach St. Etienne stärker müskirt schmecke, und Anfang Sept. reife. Diese hat Herr von Flotow unter Nr. 351 dieses Bandes beschrieben und wird dieselbe sein, welche Kraft I, Taf. 88 als Bonchrétien d'été musqué, Muskateller Sommer-Christenbirne hat, und welche den Namen Müskirte Sommer-Christenbirne wegen ihres auch von Kraft angemerkten stark müskirten Geschmades eher verdient, als die Obige, weßhalb ich für diese lieber den Namen Bugiarda beibehalte. Die Kraftsche Frucht reift, wie die Pioulier Anfang Sept., und sagt auch Lougard in seinem Tableau S. 7 daß die Bonchrétien d'été musqué vor der Sommer-Apothekerbirne reife, wo dann wieder die stark müskirte Frucht des Namens gemeint ist. Das Rouener Bulletin S. 28 nennt auch die Epine d'été, Bugiarda des Italiens. Die rechte Bonchrétien d'été musqué wird auch bei Christ Hdbw. S. 166, bei Quintinye S. 166, Duhamel (III S. 75; Taf. 48), Kerlet S. 85 (Ebit. 1675) und Manger S. 100 sich finden, welcher letztere auch das Synon. Pioulier hinzusetzt. Der Lond. Cat. hat ohne Nr. S. 130 eine Bonchrétien d'été musqué, die wahrscheinlich wieder die Pioulier ist.

Gestalt: Abgestumpft konisch, mit Neigung zur Walzenform. Bei mir erlangte sie die Größe der kleineren Figur oben; Decaisnes größere Figur wurde hinzu gezeichnet. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie oft, mit etwas Einbiegung auf einer Seite eine nur allmählig abnehmende, dicke abgestumpfte Spitze.

Kelch: klein, häufig mit fehlenden Ausschnitten, ziemlich hartschalig, sitzt in tiefer, etwas enger Senkung von flachen Beulen umgeben, die auch am Bauche der überhaupt etwas beuligen Frucht noch flach hervortreten.

Stiel: stark, holzig, sanft gekrümmt, nur wenig zur Seite gebogen, $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in flacher Höhle, mit einigen Beulen umgeben, und erhebt die eine Seite der Frucht sich noch etwas über ihn.

Schale: ziemlich stark, vom Baume matt grasgrün, in der Reife grünlich-gelb. Die Sonnenseite zeigt eine erdartige, bräunliche, meist nur matte Rötze, die nach der Seite undeutlich streifig ist, und in der Zeitigung gelbbräunlich und etwas freundlicher wird. Kossanflüge und Figuren sind häufig und bilden an einzelnen Stellen leichten Ueberzug. Punkte zahlreich, stark, in der Rötze grau und ins Auge fallend. Geruch schwach.

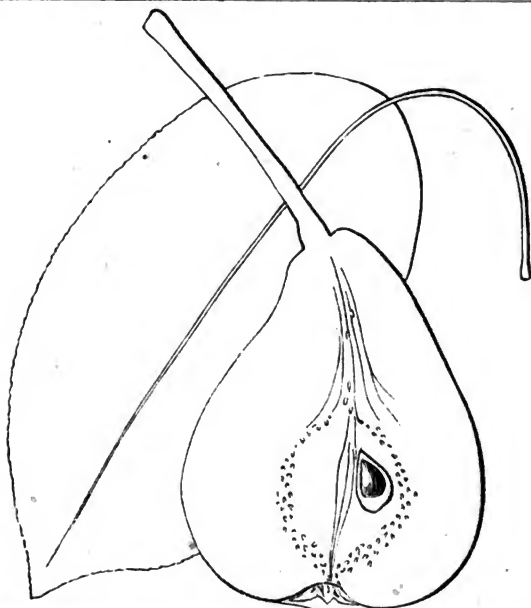
Fleisch: ziemlich weiß, von Ansehen körnig, um das Kernhaus wenig körnig, sehr saftreich, gewürzt riechend, fast halbschmelzend, von dem obgedachten Geschmade.

Kernhaus: recht klein, geschlossen, mit kaum Spur von hohler Achse. Die engen kleinen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarzbraune eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt Ende Sept. und hält sich 2—3 Wochen.

Der Baum wächst gut und verspricht auch in hiesiger Gegend reiche Fruchtbarkeit. Die Sommertriebe sind steif, nach oben kaum abnehmend, lebergelb, wenig punktiert. Blatt schmal, klein, fast flach ausgebreitet, lanzettlich, glänzend, ganz seicht gezahnt. Aferblätter fehlen meist. Das Blatt der Fruchtaugen gleichfalls lanzettlich, nur gerändelt, zum Theil noch nach der Spitze hin fein (feiner und seichter als auf dem Holzschnitte oben) gezahnt. Augen klein, kurz, anliegend, auf flachen Trägern.

Oberdieß.



Die Harigelbirne. Lucas. Sept. Okt. 6–8 Wochen. ††, in meiner Gegend †.

Heimath und Vorkommen: Findet sich im Württembergischen häufig verbreitet auf Baumgütern bei Eßlingen, Heilbronn, Ludwigsburg, Hohenheim zc. und wurde zuerst durch Herrn Garteninspector Lucas in den Kernobstsorten Württembergs als eine äußerst schätzbare Haushaltsfrucht bekannt gemacht. Auch in meiner Gegend kann ich sie noch als eine gute Haushaltsfrucht bezeichnen, deren wir indeß in unserem Norden doch noch merklich bessere und überhaupt eine große Anzahl haben. Ueberhaupt haben mehrere der im Württembergischen gesuchten und geschätzten Haushaltsbirnen sich bei mir zwar tragbar, aber von geringer Güte, gewöhnlich zu körnig oder selbst steinig gezeigt, was wahrscheinlich von meinem zu trocknen Boden herrührt, und war z. B. die in Württemberg sehr verbreitete Champagner Bratbirne, von der ich einen wuchshaften

jungen Hochstamm habe, zwar höchst tragbar, aber zu klein und etwas steinig, und gab gekocht ein wenig schmackhaftes Gericht. Mein Reis der Obigen erhielt ich von Herrn Garteninspector Lucas.

Literatur und Synonyme: Lucas Kernobstsorten Württembergs S. 229. Auch in dessen Abbildungen Württemb. Kernobstf., 2te Lief. Taf. 6, und in Mehgers süddeutsch. R.-D.-S. Seite 254 (hier mit Beschreibung von Lucas). Synonyme sind bisher nicht bekannt.

Gestalt: Gute Früchte neigen zum Konischen, oder sind birnförmig, stark 2" breit, 2 $\frac{3}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt mehr, oft stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, oft auch mehr eiförmig zurundet. Nach dem Stiele macht sie fast keine oder nur auf einer Seite eine sanfte Einbiegung und endigt mit sehr wenig abgestumpfter, oft fast in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: feingespitzt, blättrig, liegt mit den dünnen feinen Ausschnitten sternförmig auf, und sitzt wenig vertieft.

Stiel: Charakterisch lang und stark, 2 oft 2 $\frac{1}{2}$ " lang, häufig ganz gerade, an der Basis etwas fleischig, sitzt wie eingesteckt, oder die Spitze geht mit feinen Beulen halb in ihn über.

Schale: etwas fein rauh, nicht glänzend, bleibt bei frühem Brechen grünlich gelb. Die Sonnenseite ist nach Lucas mit einem geflammtten, schönen dunkeln Lackroth überdeckt; hier zeigten jedoch nur stark besonnte eine nicht weit verbreitete, undeutlich streifige, bräunliche, in der Reife freundlicher werdende Rötze. Rostanflüge bald wenig, bald ziemlich häufig, bilden um den Kelch etwas Ueberzug. Die Punkte sind nach Lucas zahlreich, grau, in der Rötze dunkelroth umringelt, während ich sie bloß als zahlreich und fein notirte.

Das Fleisch ist gelblich, abknackend, an meinen Früchten ums Kernhaus ziemlich steinig, nicht sehr saftreich, nach Lucas von gewürzhaftem, herbsüßen Geschmacke, den ich nur als gezuckert notirte.

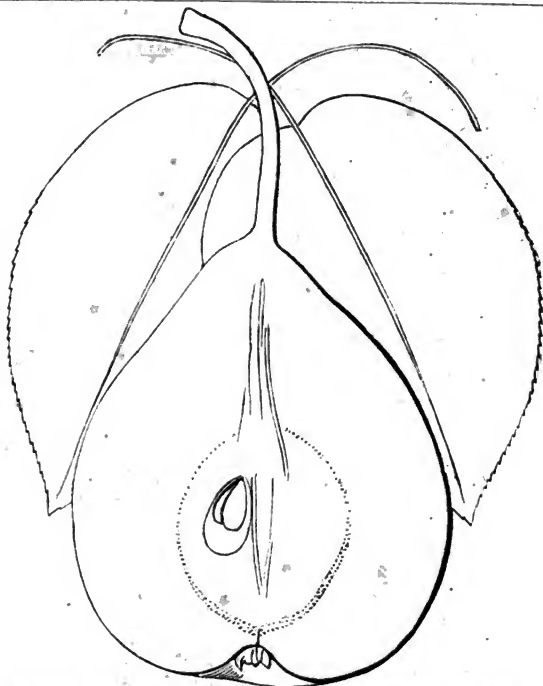
Das Kernhaus ist geschlossen, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten viele schwarze, eiförmige Kerne; die Kelchhöhle ist kurz.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Lucas im Oct. und hält sich zwei Monate. In dem warmen und frühen Jahre 1862 konnte ich jedoch schon am 10ten Sept. brechen und hielten die Früchte sich 7 Wochen. — Ist nach Lucas sowohl zu Most als auch zum Welken eine der besten Birnen.

Der Baum bildet nach Lucas eine hochgehende Krone mit herabhängenden Zweigen und ist durch sein hellgrünes, ziemlich welliges Blatt kenntlich, blüht spät und eignet sich, da die Früchte fest hängen, für rauhe Gegenden. Reiche Fruchtbarkeit des Baumes bewährte sich auch in meiner Gegend, und wächst der Baum in der Baumschule stark. Die Sommertriebe sind lang, nach oben abnehmend, meist hängend und etwas hörnerartig gebogen (wenigstens in der Baumschule so), nicht stark gekniet, olivengrün, bräunlich überlaufen, ziemlich zahlreich, doch fein punktiert. Blatt ziemlich groß, flach oder flachrinnenförmig, glänzend, breit-elliptisch, leicht und etwas grob gezahnt. Asterblätter kurz, priemenförmig. Blatt der Fruchttaugen groß, flach, meist langelliptisch (nach dem Stiele zu weniger abgerundet und oft breiter, oft schmaler, als oben gezeichnet), zuweilen auch eiförmig, meist nur gerändelt. Augen klein kurz, stehend oder anliegend, sitzen auf flachen, ziemlich stark gerippten Trägern.

Oberdied.

No. 381. Braune Schmalzbirne. Dief II, 3 b.; Lucas III, 1 b.; Jaſſn II, 2.



— Braune Schmalzbirne. Oberdieck. Faſt **†. Sept. Oct., 3—4 W.

Heimath und Vorkommen: Für diese sehr ſchätzenswerthe, kenntliche Frucht weiß ich keinen Autor zu geben, habe auch überall nur zweimal einen Baum davon gefunden, den ersten in der Umgegend von Bardowick, wo ich die Sorte noch nicht gehörig beachtete, den 2ten reich und fast jährlich tragend im Garten des Apothekers Wöbiler zu Sulingen. Die Sorte verdient sehr Verbreitung und weitere Beachtung. Sie hat einige Aehnlichkeit mit der Großen Sommer-Ruffelet, hat aber weit stärkeren Kost und nie Röthe. Außerlich sehr ähnlich war auch eine Birne, die ich von Herrn Behrens zu Travemünde unter dem Namen Doppelte Brie geschickt bekam, diese wurde aber nicht schmelzend. Auch unter dem Namen Zimmbirne sah ich eine ähnliche, doch kleinere Frucht, mit sehr merklichem Zimmtgeschmacke.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: bald mehr kreiselförmig, bald mehr birnförmig; gute Früchte sind $2\frac{1}{3}$ bis $2\frac{1}{2}$ '' breit und 3'' hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die kreiselförmigen Früchte sich etwas flachrund wölben, die mehr birnförmigen so zurunden, daß sie nur eben noch, und, wenn der Kelch vorsteht, nicht aufstehen können. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen und kreiselförmige oder etwas mehr kegelförmige Spitze.

Kelch: hartschalig, halb-, meist ganz offen, etwas in die Höhe stehend, während vollständig gebliebene Segmente sich etwas sternförmig auflegen, sitzt bald flach vertieft oder fast oben auf, bald in etwas stärkerer Senkung, die einige flache Beulen zeigt, von denen eine am Bauche sich auch wohl vorbrängt und die Hälften etwas ungleich, oder die Durchmesser verschieden macht; doch ist die Form immer gefällig.

Stiel: holzig, an der Basis auch wohl etwas fleischig, sanft gebogen, $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ '' lang, ganz mit leberfarbigem Häutchen überzogen, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oder geht fast aus ihr hervor.

Schale: ziemlich stark, die gelbe Grundfarbe scheint nur stellenweise etwas durch, indem ein schöner, feiner, zimtfarbiger Rost, noch stärker als bei der Grauen Dechantsbirne, die ganze Frucht überzieht. Rötze findet sich nicht, und nimmt die Sonnenseite höchstens einen bräunlichen Schein an. Die Punkte sind äußerst zahlreich, größtentheils fein, und erscheinen im Roste als graue oder gelbliche Stippchen. Geruch ist nicht merklich.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, fein, saftreich, um das Kernhaus kaum etwas fein körnig, mehr als halbschmelzend, von angenehmem, rosenartigen, schwach zimmartig gewürzten, nur wenig beigemischte Säure zeigenden Zudergeschmacke.

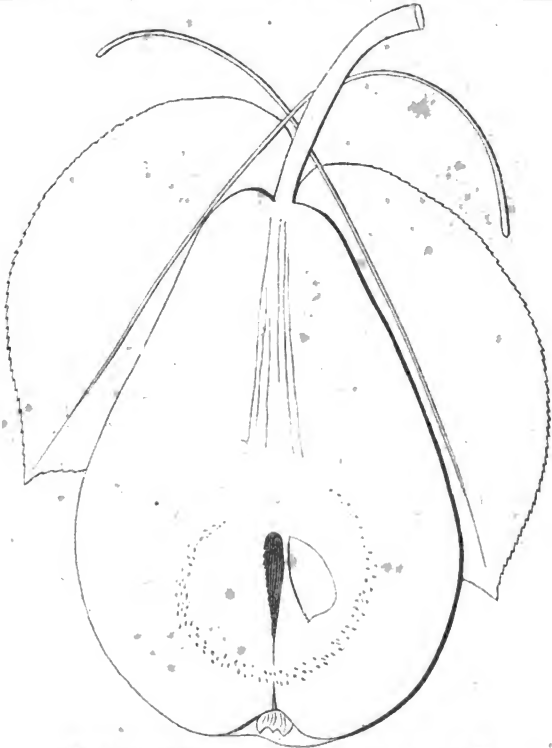
Das Kernhaus hat nur einen Ansatz zu hohler Achse, ist geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten langeiförmige, braune, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren mit dem 10ten Oct., in warmen schon Ende Sept, muß 8 Tage vor der Baumreise ab, wird nicht leicht moll, hält sich ziemlich lange im mürben Zustande und ist 2—4 Wochen hindurch für Tafel und Küche brauchbar.

Der Baum wächst lebhaft, geht sehr gut in die Luft, doch hängen sich viele Zweige durch die Schwere der Früchte. Er hat mir im schweren, trockenen Zeiser Boden eben so schöne Früchte geliefert, als in Sulingen, wo der Baum auch hochgelegen stand, trägt früh und reichlich. Sommertriebe stark, nur etwas gekniet, nach oben abnehmend, unansehnlich braun, im Schatten olivengrün, nach oben mit feiner Wolle besetzt, ziemlich zahlreich und in die Augen fallend punktiert. Blatt glänzend, oben am Zweig jedoch etwas fein wollig, ziemlich stark rinnensförmig, mit der Spitze etwas nach abwärts gebogen, unten am Zweige breiteiförmig, nach oben mehr langeiförmig, nur fein gerändelt. Asterblätter fehlen. Blatt der Fruchttaugen meistens auch eiförmig, einzeln etwas elliptisch, meist nur in der vorderen Hälfte sehr fein und leicht (also feiner als dies der Holzschnitt darstellt) gezahnt, wie fein gerändelt, Augen stark, geschwollen, stumpfspitz, oft stehend, meist ziemlich abstehend, sitzen auf wulstigen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieß.

No. 382. *Schöne Zuckerbirne*. Dief II, 3 a.; Lucas I, 2 b.; Zahn IV, a.



Schöne Zuckerbirne. Oberdief. *††. Sept. Oct. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche Frucht, welche sehr angenehm zum rohen Genuß, einladend für den Verkauf auf Märkten und sehr brauchbar zu mehrererlei Haushaltzwecken ist, habe ich sporadisch bei Hannover und Hildesheim in einzelnen alten Stämmen gefunden, wo sie Niemand zu nennen wußte, als daß sie einmal auf einer Ausstellung zu Hildesheim unter dem Namen Deutscher Kaiser auslag. Ich finde in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes, und halte sie für eine bisher unbekannte Frucht, die ich passend, wie oben, zu benennen glaubte. Sie hat viele Aehnlichkeit mit der bei Weiningen sich findenden Hammelsbirne, ist aber edler von Geschmack und ist die Vegetation beider Sorten ganz verschieden.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Nimmt gern zweierlei Formen an, meistens ist sie schön birnförmig, in schönster Größe gegen 4" lang und $2\frac{3}{4}$ " breit (etwas kleinere $3\frac{1}{2}$ " hoch, und $2\frac{1}{2}$ " breit), oft aber auch kürzer und dicker, zur umgekehrten Eiform oder dickbauchigen Kreiselform neigend. Der Bauch sitzt, besonders bei der langen Form, mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ziemlich rasch verjüngt abnimmt, und sich nur so weit abstumpft, daß manche eben noch stehen können. Nach dem Stiele machen die langen eine schlanke Einbiegung, und schöne etwas, oft kaum abgestumpfte Spitze, die kürzeren nehmen oft ohne merklichere Einbiegung nach dem Stiele ab.

Kelch: härtlich, kurzspitzig, offen, doch oft wie etwas geschürt, so daß die Ausschnitte sich gegen einander wenden, sitzt in mäßig tiefer und weiter, oft enger und flacher Senkung, aus der nur unbedeutende Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, deren Form meist schön rund und gefällig ist.

Stiel: holzig, oft stark gekrümmt oder etwas zur Seite gebogen, $1\frac{1}{4}$ bis selbst 2" lang, sitzt in kleiner, flacher Höhlung mit einigen Deulen umgeben oder wie eingesteckt.

Schale: fein, mattglänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife schön citronengelb, wovon bei recht besonnenen wenig rein zu sehen ist, indem eine vor der Reife unansehnliche, bräunliche, in der Reife sehr freundliche Rötze die Frucht leicht überläuft und sich um die zahlreichen Punkte in dunklen, karminrothen Kreiseln stärker sammelt, welche rothen Kreiseln sich selbst nach der Schattenseite hin noch mehr oder weniger finden, so daß die Frucht ein lachend schönes, freundlich buntes Ansehen gewinnt. Rostanflüge finden sich nicht häufig, hauptsächlich nur um den Kelch.

Das Fleisch riecht stark gewürzreich, ist schwach gelblich, um das Kernhaus nur wenig körnig, von Ansehen nicht ganz fein, doch halbschmelzend und beim Genusse fast zergehend, von stark süßem, durch etwas Weinsäure gehobenen, gewürzreichen, höchst angenehmen Geschmacks.

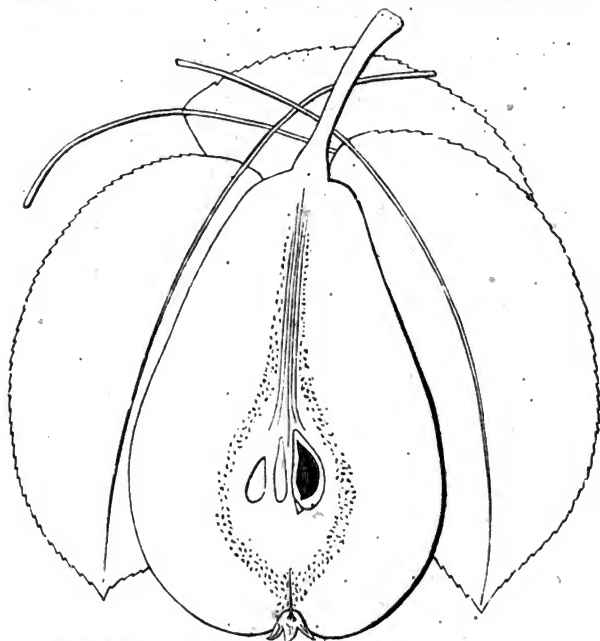
Das Kernhaus sitzt stark nach dem Kelche hin und hat eine hohle Achse; die Kammern sind ziemlich groß, doch flach und enthalten allermeistens nur ganz kleine, taube Kerne. Die Kelchhöhle ist eng und kurz.

Reife und Nutzung: Zeitig in warmen Jahren schon bald nach Mitte September, meist erst im Oktober, und hält sich zum Gebrauche 3—4 Wochen. Wird zum Kochen und Trocknen geschätzt und muß auch guten Honig geben.

Der Baum wird groß, macht eine viel verzweigte, reich belaubte, hohe Krone, mit sich hängendem Fruchtholze und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, besonders an Baumchulensstämmen oft recht lang, nach oben gar nicht oder wenig abnehmend, stellenweise mit etwas ganz feiner Wolle belegt, ziemlich stark gekniet, oft ein Weniges hörnerartig gedreht, dunkelbraun, zahlreich, doch fein punktiert. Das Blatt ist etwas düster, flach, elliptisch, nach oben am Zweige fast rundum gerändelt oder nur nach der Spitze hin etwas flach gezahnt. Blatt der Fruchtaugen mäßig groß, flach, elliptisch, oft eiförmig, sehr fein- und leicht-gezahnt, oft nur gerändelt. Aftersblätter fadenförmig, Augen breit, dreieckig, kaum etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, wenig gerippten Trägern.

Anm. Die Hammelsbirne hat in der Vegetation gegen Obige folgende Unterschiede: 1) Die Triebe sind steifer, gerade aufstrebend, nicht gebogen, voller Blätteraugen, die die Obige wenig hat, mehr lebergelb als braun. 2) Die Blätter sind glänzender, unten am Zweige eiförmig, in der Mitte oval, mit der Spitze stark rückwärts nach hinten gebogen.

Oberdieck.



— Gute Louise von Avranches. Prevost (Bivort). **. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde zu Avranches 1788 von einem Hrn. v. Longueval aufgefunden oder erzogen und ihr ursprünglicher Namen soll deshalb Bonne de Longueval sein. Schon Abbé Berrhaïs, Zeitgenosse Duhamels, soll sie gefannt und Louise bonne genannt haben.

Literatur und Synonyme: Wie es scheint, hat sie Prevost im Rouener Bülletin S. 35 zuerst als Louise bonne d'Avranches mit den Syn. Bonne Louise d'Avranches, Bergamotte d'Avr., Poire de Jersey beschrieben und abgebildet. — Div. beschrieb sie später im Arb. IV, S. 119 mit denselben Syn. und Royer hiemit fast gleichlautend in den Annal. de Pomol. VI, S. 29. — Leroy hat noch als Syn. L. bonne de Jersey. (Dagegen ist in den Annal. de Pom. VIII, S. 19 als Louise bonne de Printemps eine andere von Boisbunel erzogene im März oder April reisende Frucht beschrieben.) — Decaisne hat sie Bd. IV, Taf. 40, recht schön, in Gestalt ganz meiner Zeichnung oben ähnlich, nur etwas größer abgebildet. Er hat als Syn. auch Prince Germain (was demnach verschieden von Prince's St. Germain ist;

vergl. Hbb. II, S. 356) und, anstatt Louise bonne de Jersey: Poire de Jersey mit dem Zusatz partim und bemerkt, sie dürfe nicht mit der Belle de Jersey, welches die Tonneau sei, verwechselt werden. Von der Louise bonne, Merf. und Duham., sei sie durch ihre Größe, frühere Reife und bunte Färbung verschieden. — Alle genannten und anderen Schriftsteller sind voll ihres Lobes, wie auch Herr Dr. Reisch aus Prag sie in Görlitz warm empfahl. — Nach dem Lond. Catal. und Hogg hat sie außer den obigen noch die Synon. Beurré ou Bonne Louise d'Arandoré und William the Fourth (Wilhelm IV.), und wie mir Herr Lieut. Donauer in Coburg mittheilte, kam sie an Hofgärtner Jarnack in Baireuth aus Paris als Prinz von Württemberg.

Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu abgestumpft kegelförmig, doch immer ziemlich länglich. Bivort wie Prevoft bezeichnen sie als pyramidal, an beiden Enden abgestumpft, Decaisne als länglich birnförmig, stumpfspitz. Die Frucht wird groß; Bivort bildete sie fast 3" breit, $4\frac{1}{2}$ " lang ab, Decaisne $2\frac{3}{4}$ " breit und 4" lang; am Spätere soll sie bei uns ebenfalls diese Größe erlangen.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, aufsteigend, offen, in schöner, ziemlich weiter, schüsselförmiger Einlenkung.

Stiel: stark, gelbbraun, holzig, nach der Birne zu fleischig, steht obenauf, wie eingedrückt, oft neben einem Höcker schief.

Schale: glatt, citronengelb, stellenweise mit etwas Grün gemengt (auf Decaisne's Abbildung durchaus goldgelb), an der S. S. schön und stark, etwas streifig geröthet, doch besteht das Roth meist nur in Punkten, die mit rothen Kreischen umgeben sind und sich stellenweise stark häufen. Auch sonst gewahrt man viele grünliche oder bräunliche Punkte, die aber in der Reife verschwinden, und etwas wenig Roth um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, fein, sehr saftreich, ganz butterhaft, von äußerst angenehmem, durch feine, schwache, etwas herbe Säure gehobenen, sehr pikanten parfümirten Zuckergeschmack.

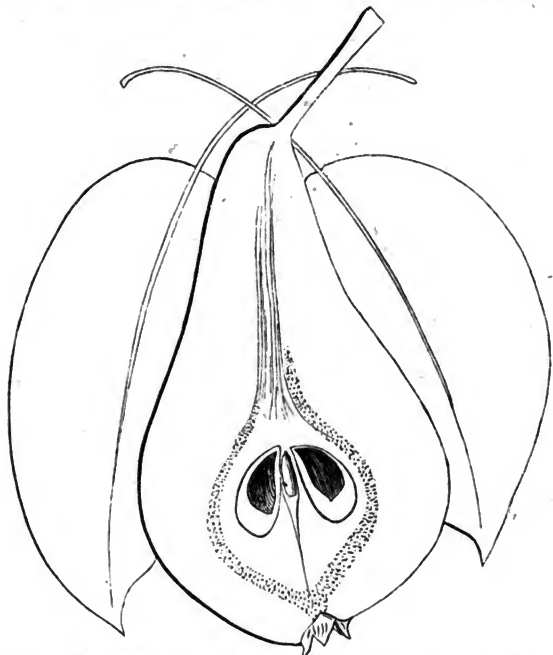
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, nicht hohlachsig, Kammern enge mit meist vollkommenen, ziemlich großen, langen, spitzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen, die am Kopfe schwarzbraun, an der Spitze meist noch etwas weißlich sind.

Reife und Nutzung: die Birne reift meist zu Anf. des Octbr., nach Prevoft oft schon Ende Sept. und erhielt ich sie von Hrn. Donauer schon am 17. Sept. völlig reif, sah sie auch in Berlin während der Ausstellung 1860 den 7. Oct. überreif. Sie hat übrigens die gute Eigenschaft, sich im reifen Zustande immer noch einige Zeit zu halten und verdient als eine der besten Tafelbirnen recht häufig gepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst pyramidal, wird mittelstark, ist nach allen Mittheilungen sehr fruchtbar und geht auf Bildung wie auf Quitte; auch nach Baltet verdient er im Großen cultivirt zu werden. — Die Blätter eines jungen Baumes, welchen ich von Aug. Napol. Baumann in Bollweiler empfing und welcher gleiche Vegetation mit von Lucas erhaltenen Zweigen zeigt, sind lang oval, zum Theil ins Eirunde, zum Theil ins Elliptische übergehend, glatt, grob und weiltäufig, ober auch seicht und enge, etwas bogenförmig gefügt (was jedoch der Holzschnitt oben nicht gelungen gibt), schifförmig und sehr stark sichelförmig, so daß das Blatt einen rechten Winkel mit dem Stiele bildet, und die Spitze wieder etwas nach aufwärts gerichtet ist. Die Blätter am Sommerzweige sind mehr breiteliptisch und lanzettförmig, wie im Album und in den Annal. abgebildet. Bivort und Prevoft beschreiben sie an diesem als groß, oval-lanzettförmig, regelmäßig weit und seicht gezahnt, Decaisne die am Fruchtholze als oval-elliptisch, stark rinnenförmig (schifförmig), gezahnt, an der Spitze des Zweigs seien sie wollig. — Blüthenknospen nach Div. kegelförmig, langgeipigt, hellbraun mit Dunkelbraun und Grau schattirt. — Sommerzweige röthlich graubraun, schmutzig weiß punktirt.

Jahn.

Leroy N 630 *Longue verte* = *Ficus Foh* = *Verte longue de la Mayenne*
 ? Leroy N 892 *Verte Longue d'automne* *Tornahl 679*
 = *Palmier Bourbonne* = *Verte musque* *Peters*
 = *Verte longue ordinaire des Antilles* *Wright*
 No. 384. Grüne lange Herbstbirne. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn II, 1.



Grüne lange Herbstbirne. Longue verte. Prevoist (Bivort). *4. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie ist jedenfalls französischen Ursprungs und schon länger bekannt, doch wahrscheinlich mit der Langen grünen Herbstbirne, *Verte longue* verwechselt worden. — Ich sah sie zuerst bei der Ausstellung in Berlin in Hrn. Leroy's Sortiment, dann bei der in Erfurt von Hrn. Lederbogen, zuletzt mehrfach auf der Ausstellung in Namur, wo mir überall die eigenthümliche lange grüne Frucht auffiel, die ihrem Namen ungleich besser als die oft ziemlich kurzgebaute Lange grüne Herbstbirne entspricht.

Literatur und Synonyme: Prevoist im Rouen. Bulletin S. 51 als *Verte longue d'automne*, ganz meiner Zeichnung oben entsprechend. Der Name sei der älteren *Verte longue* mit dem Syn. *Mouillebouches* gegenüber unpassend. Letztere reife ziemlich gleichzeitig, öfters später, sei aber schlechter (was indessen schon ihrer längeren Dauer wegen ungegründet ist). An der Loire werde die Frucht *Longue verte* genannt. — Biv. Alb. IV, S. 125: *Verte longue d'Angers*. Zum Unter-

schiede von der alten Verte longue werde sie auch Verte longue de Mayenne genannt. Ist wohl um den Kelch zu plattrund abgebildet. — Decaisne, I. tab. 27, Longue verte, wie m. Frucht, nur schwächer am Bauche; Biv. schreibe ihre Entdeckung mit Unrecht van Mons zu. Im Verz. des Museums sei sie schon 1824 als Verte longue d'Angers enthalten. Syn. sind bei ihm noch: Longue verte de Poiteau und Pointus St. Etienne's (die aber im Dez. reift). Sapin der Carthäuser sei eine ähnliche Frucht. — Viron d'Alrol. Descript. I, S. 68, tab. 15, fig. 10, wie Biv. — Leroy schildert sie als H. R., mittelgroß, zartfleischig, Sept. Oct. Ebenso Jamin und Durand. Dochnahl S. 139 nannte sie Belgische Zapfenbirne, statt dessen mir obige Benennung passender schien.

Gestalt und Größe sind oben dargestellt. Bivort und Decaisne bezeichnen die Form als länglich, ersterer hat sie ziemlich birnförmig $2\frac{3}{4}$ " breit, $4\frac{1}{2}$ " lang, abgebildet; Decaisne 2" breit, $3\frac{3}{4}$ " lang und sie hat bei ihm eine mehr spindelförmige Gestalt.

Kelch: kurz und hartblättrig, offen, flach stehend, mit Beulchen umgeben, von welchen oft eines mehr als die andern anschwillt und ihn schief drückt; oft setzt sich dieses über den Bauch undeutlich fort und macht die Abrundung ungleich.

Stiel: verschieden stark und lang, oft gebogen, braun, nach der Birne zu grün, läuft meist ohne Absatz in die Birne aus, doch legt sich öfters ein Höcker an ihn und bewirkt, daß der Stiel einen Winkel mit der Frucht bildet.

Schale: etwas geschmeidig, hellgrün, mit vielen feinen und stärkern grünen, später bräunlichen Punkten, in der Reife nur stellenweise, wie Biv. angibt, etwas gelblicher, so daß sie wie streifig aussehe, was ich nicht bemerkt habe. Ohne Röhre, auch ohne Kost, hier und da nur mit einigen Schmuß- und Lederflecken.

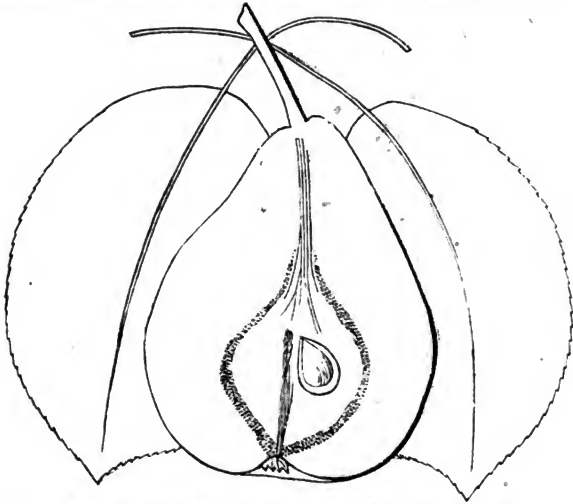
Fleisch: etwas grünlich weiß, besonders unter der Schale, fein, schmelzend, saftreich, recht süß, mit eigenthümlichem, nach Decaisne melonenartigen oder, wie mir es vorkam, calmusartigen Gewürz.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen angedeutet, schwachhohlsackig, Kammern ziemlich groß, mit vielen vollkommenen, hellbraunen, mit einem schwachen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift von Anfang bis Mitte Oktober, hält sich aber, einmal ausgereift, nicht lange, sondern passirt sehr schnell, welchen Fehler auch Viron d'Alrol. hervorhebt. — Immer ist es eine, durch ihre Form und Farbe interessante schöne und gute Tafelfrucht. Von der ihr in der Form ähnlichen Erzherzog Carl und Sächsischen l. gr. Winterbirne, ist sie schon durch frühere Reife und andere Vegetation verschieden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Biv. lebhaft, ist ziemlich fruchtbar (nach Leroy sehr fruchtbar) und kann noch hochstämmig erzogen werden. — Blätter eirund, oft länglich oval, mit ziemlich langer auslaufender Spitze, oberhalb undeutlich wollig, deshalb mattglänzend, unterhalb stärker wollig (selbst im Herbst noch am Blattsäume deutlich sichtbar), ganzrandig oder undeutlich gezahnt-geränbelt, $1\frac{3}{4}$ " breit bis 3" lang, schwach schiff- und fischelförmig. (Auch Dec. gibt die Blätter des Fruchtholzes als wollig an). Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich doch nicht stechend spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige rothbraun, fein weißlich punkirt, stellenweise schwach wollig.

Jahn.



Susanne. Oberdieck (van Mons). *††. Sept. Oct., 5 B. L.

Heimath und Vorkommen: Auch diese höchst achtbare, recht häufige Anpflanzung verdienende Frucht, die für die Tafel recht angenehm und noch schätzbare für den Haushalt ist, und deren Baum durch frühe und sehr reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, fand ich unter den 300 unbenannten Birnsorten, die ich 1838 von Herrn van Mons erhielt. Die sehr kenntliche Vegetation findet sich unter allen meinen belgischen Birnsorten nicht, und wird sie etwa eine noch ganz unbekannte Frucht aus v. Mons letzten Kernsaaten sein, von denen er mir hauptsächlich Reifer zu schicken schrieb.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst der Frucht nach beschrieben in meiner „Anleitung“ von 1852. Muß nicht verwechselt werden mit der Suzette de Bayay. Unter obigem Namen, den ich ihr beilegte, habe ich sie schon oft verandt.

Gestalt: birnförmig, oft etwas glockenförmig, 2" breit, 2½ bis 3" hoch. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft zurundet und so wenig abstumpft, daß sie meist nur eben aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie schöne, schlanke Einbiegungen

und wenig abgestumpfte, oft halb in den Stiel auslaufende Kegelspitze. Der Bauch ist meistens schön rund, und zeigt nur, wenn die Frucht größer wird, flache Erhabenheiten.

Kelch: recht klein, oft fehlend, in enger, flacher Senkung.

Stiel: holzig, ziemlich dünn, $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ " lang, etwas gekrümmt und durch einen Fleischwulst gewöhnlich etwas auf die Seite gedrückt.

Schale: fein rauh, grünlich, in der Reife grüngelb; zimtfarbiger, stellenweise selbst etwas rauher Krost überzieht gewöhnlich den größeren Theil der Frucht so, daß die Grundfarbe nur durchscheint. Röthe und Geruch fehlen. Punkte zahlreich, doch nur an der Sonnenseite und im Koste stärker zu bemerken und gelbgrau.

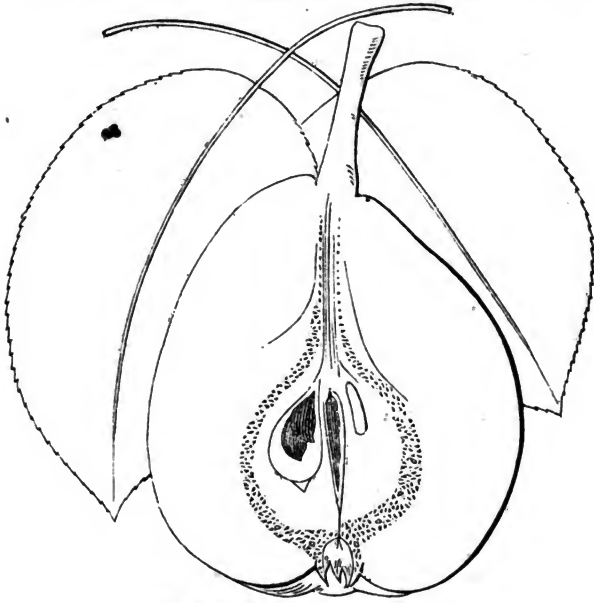
Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, um das Kernhaus etwas körnig, halbschmelzend, von schwach weinartigem, starken Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus hat hohle Achse, die nicht geräumigen Kammern enthalten meistens vollkommene braune, oder schwärzliche, plattgedrückte, mit der Spitze etwas gebogene Kerne.

Reife und Nutzung: Reift in warmen Jahren schon Ende Sept. und konnte 15. bis 20. Sept gebrochen werden; meistens ist die Pflückzeit Ende Sept. und die Reife im Oct., und ist die Frucht für Tafel und Haushalt wohl 5 Wochen brauchbar.

Der Baum wächst sehr rasch, macht in der Baumschule recht lange, nach oben wenig abnehmende, überall mit Blätteraugen besetzte Triebe, bildet eine gut verzweigte Krone, mit sehr vielem, kurzen Fruchtholze und ist früh und reichlich tragbar. Der ziemlich große, wohl 4 Fuß lange Probezweig in Nienburg trug mir oft eine Menge Früchte und auch hier ist der junge Baum schon wieder fruchtbar, so daß die Sorte in leichtem und schwerem Boden fortkommt. Sommertriebe schlank, wenig stufig, mehr nach oben mit etwas Wolle belegt, olivenfarbig, an der Sonnenseite oft leicht braun überlaufen, mit vielen, ziemlich feinen, rötlich grauen Punkten. Blatt mittelgroß, dunkelgrün, ziemlich glänzend, auch unten kahl, stark rinnenförmig, mit der Spitze nach unten gekrümmt, mit schöner aufgesetzter Spitze, langeiförmig, am Rande nur sehr leicht gezahnt. Akerblätter pfriemenförmig, oft auch fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen größer, etwas breiter langeiförmig, auch eioval, leicht oder auch schärfer gesägt-gezahnt. Augen stark, konisch, abstehend, auf ziemlich vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Oberdieß.



Sommerkönigin. Diel *f. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diel, von welchem abstammend dieselbe im herzogl. Hofgarten in Meiningen angepflanzt ist, bekam sie vom Oberkammerrath Frensdorf in Dillenburg. Die Frucht ist äußerlich schön, ziemlich der Weißen Herbstbutterbirne ähnlich, aber ihr Geschmack ist matt und will dem, der einmal bessere Früchte kennt, wenig mehr behagen. Wahrscheinlich würde sie Diel in späteren Jahren auch weniger gelobt haben, als es damals von ihm geschah.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 113. Die Sommerkönigin, Reine d'été. Einen Autor weiß Diel nicht anzugeben. — Christ's Handwörterb. S. 188. — Dittrich I, S. 597. — Lucas S. 151. Dieser gibt als Syn. Ringsbirne an. — Dochnahl S. 109. — Mit dem Sommerkönig (Syn. der Zunkerbirne, vergl. diese in Bd. II, S. 79 des Hdb.) darf sie nicht verwechselt werden, ebensowenig mit der Königinbirne (Syn. der Roberts Muskateller, Bd. II, S. 337) und verschiedenen anderen Birnen, denen der Namen Königsbirne beigelegt wird, wie Forellenbirne,

Sommer-Robine, Große Kuffelet, Wildling von Rotte, Henne's Königsbirne, Grauer Speckbirne, worüber Dochnahl S. 12; 30, 44, 87, 142 und 188 zu vergleichen ist.

Gestalt und Größe der an einem Pyramidenbaum in guter Lage erzeugenen Frucht gibt obige Zeichnung. Sie baut sich aber auch nach dem Stiele zu oft länger spitz und erscheint dann ziemlich kegelförmig. Dieß bezeichnet die Form auch als stumpfkegelförmig mit ansehnlichem Bauche, der unterhalb der Mitte nach dem Kelche zu liegt, auf letzterem nur eben noch, doch meist schief aufstehend, nach dem Stiele zu ohne merkliche Einbiegung sehr abgestumpft kegelförmig, $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch.

Kelch: kurz-, breit- und spitzblättrig, außen gelbbraun, innen dunkelbraun, aufrecht stehend, offen oder halboffen in bald seichter, bald engerer und tieferer schüsselförmiger Einsenkung, die mit starken Beulen besetzt ist. Diese letzteren laufen als flache Kanten über Wölbung und Bauch deutlich sichtbar fort, ohne die regelmäßige Form viel zu verfehlen.

Stiel: stark, zuweilen bis $1\frac{3}{4}$ " lang, gelbbraun, nach der Birne zu gelb, oft fleischig, steht obenauf wie eingedrückt in Beulen, oder neben einem Höcker etwas schief.

Schale: glatt und glänzend, gelblichgrün, später hellgelb, mit grünlichen oder bräunlichen feinen Punkten, an der S. S. oft sanft, etwas streifig gerötet und nebenbei stark roth punktiert, meist in rothen Kreischnen bestehend, die um die Punkte gezogen sind, auch mit etwas dünnem, gelbbraunen Koft um die Kelchwölbung herum.

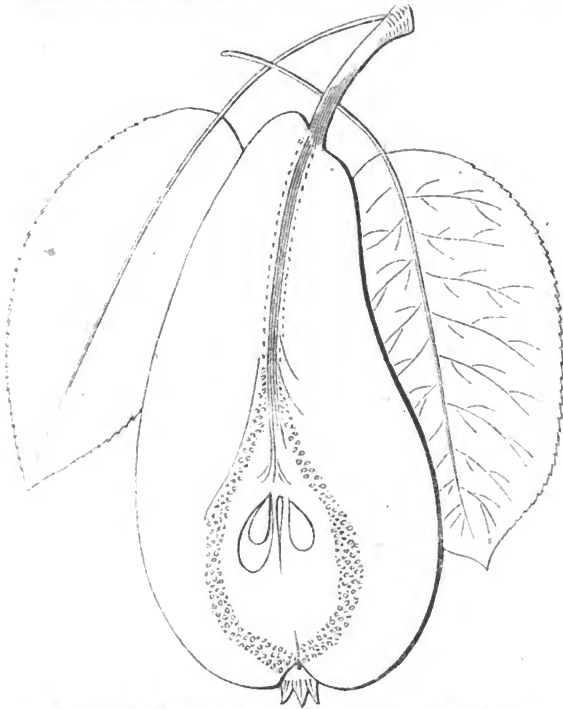
Fleisch: weiß, halbfest, etwas grobkörnig, saftvoll, nach Dieß butterhaft schmelzend, und von einem recht angenehmen, erquickenden, der Grauen Herbstbutterbirne etwas ähnlichen Geschmack, der jedoch, wie er selbst sagt, nur in guter, wärmer Lage sich ausbildet, und sonst gewürzlos ist; ich fand ihn auch meistens wenig gezuckert, gleichwie das Fleisch öfters rauschend oder halbschmelzend bleibt.

Kernhaus: mit nicht zu vielen, doch etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwachhohlsichtig, Kammern ziemlich groß, mit schwarzbraunen, nach beiden Enden spitzigen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach Dieß von Mitte bis Ende September, in Meiningen von Anfang bis Mitte Oktober, hält sich 14 Tage, worauf sie teig wird. Durch 8 Tage früheres Pflücken wird nach ihm der Geschmack besser. Die Birne ist ja wohl noch für Tafel und Haushalt brauchbar, verdient aber nicht den ihr von Dieß eingeräumten 1sten Rang.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, gibt auf Wildling schöne, sehr fruchtbare Pyramiden. — Blätter oval, zuweilen eiförmig, ziemlich groß, 2" breit, $2\frac{3}{4}$ bis 3" lang, mit auslaufender doch sehr kurzer Spitze, glatt, fein- und seicht-gesägt, sehr dunkelgrün und glänzend. Blütenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, hellbraun. — Sommerzweige gelblichgraubraun, mit weißlichen oder gelblichen Punkten.

Jahn.



Holländische Butterbirne. Siekler. **†, oft *†. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie findet sich wohl unter verschiedenen Namen, aber es kann nur eine längere Beobachtung, besonders der Vegetation, Aufschluß geben, ob die im Folgenden genannten Früchte, theilweise als schmelzend und wohlschmeckend, theilweise als rauschend und weniger gut beschrieben — wie solche Unterschiede die Jahreswitterung oder ein nicht zeitiges Brechen u. s. w. mit sich bringen kann, sämmtlich einerlei sind.

Literatur und Synonyme: L. D. G. Bd. XXII, S. 22, Taf. 3: Holländische Butterbirne, Beurré de Hollande, in Bremen Fürstliche Tafelbirne „zart, schmelzend, wie die beste Butterbirne, vom Geschmache der B. blanc, Ende Sept. durch Oct. dauernd.“ — *Schrift Handwörterb.* S. 174: Flaschenfürbisbirne, Calebasso, „sonderbar gestaltet, gegen den Stiel spitz, grün mit Hellbraun, später goldroth, wie Aurate. Fleisch zart, fließend, wohlschmeckend, Oct.“

— Letztere besah ich früher, von Christ abstammend, mit demselben elliptischen Blatte, wie es Sickler neben seiner Holländischen Butterbirne abgebildet hat, und fand auch die mir von Lucas gesendete Holl. Bttb. mit meiner Flaschenkürbisbirne stimmend. Doch sind an jugendlichen Bäumen, die ich aus Lucas' Keisern erzog und welche bereits Früchte brachten, die Blätter der Mehrzahl nach eirund, weshalb ich Abänderung an älteren Bäumen vermuthete. (Beide Blattformen sind oben einander gegenüber dargestellt.) — Oberdied fand meine Holländische Butterbirne mit der Mausebirne in *J. Anl. S. 377* identisch. Letztere, wenn früh genug gebröckelt, sei sehr schmelzend und wohlschmeckend, wogegen sie Vorderer im Raumb. Berichte als reichtragende, haltbare Kochfrucht schildert. Oberd. erklärt sie auch für gleich mit Diels VII, 37 (butterhafter) Kofanne, sowie nach Monatschr. II, S. 183 mit Diels I, 311 (nicht schmelzender) Großer-Sommer-Zapfenbirne und sehr ähnlich sei auch eine *Calebasse double* aus Engbien (doch hat er als Große Flaschenkürbisbirne, Ditt. III, S. 162, von Dittrich die Prinzessin Marianne erhalten.) — Sehr ähnlich ist ferner Decaisne's *Calebasse*, *Jard. fruit. IV, Zief. 46*, auch *Tougards Calebasse* (S. 17) „nicht zu verwechseln mit *Calebasse Tougard*“, sowie eine *Calebasse de Lirons*, *Tabl. syn. S. 17*. — Im *Voscooper Sortiment* in Görlitz glaube ich als *Calbas musqué* die Holländ. Butterbirne gesehen zu haben. Knoops *Calbas musqué S. 41, tab. III. (Diels Calbas I, S. 222)* reift jedoch im Nov. und Dez. und Oberd. hält diese, welche unten folgt, für verschiedene. — Unsere Frucht ist gut abgebildet im *Jen. Obstcab. N. Aufl. II. Sect., 1. Zief.* — Die von Dochnahl der zimmtscharben Schmalzbirne zugelegten Syn. Lange Pfalzgräfler, Gänstragen und Storchschnäbler, vgl. *Wd. II, S. 442*, gehören wohl eher der vorliegenden.

Ge stalt: lang kegelförmig oder auch mehr birnförmig und wieder flaschenförmig; die Frucht nimmt oft stärker nach dem Kelche zu ab, und wird dadurch mehr mittelbauchig, auch ist die Abrundung des Bauchs oft ungleich und besonders nach dem Stiele zu tritt oft eine Seite stärker als die andere hervor. Ebenso veränderlich ist die Größe; gut ausgebildet ist die Birne jedoch 2 bis 2 1/4" breit, und 3/4 bis 3/2" lang. Kelch: meist klein und kurzblättrig, offen, in enger und seichter, häufig unregelmäßiger, durch Beulen beengter Einsenkung.

Stiel: gelbbraun, nach der Birne zu grün oder gelb, meist lang und stark, steht oben auf, oft jedoch neben einem Höcker schief.

Schale: grünlich gelb, später hellgelb mit feinen bräunlichen Punkten, selten etwas matter Röthe, doch mit vielem glatten, gelbbraunen Koste, so daß sie an der S. S. oft wie goldartig geröthet und im Ganzen der bessern Prinzessin Marianne sehr ähnlich sieht.

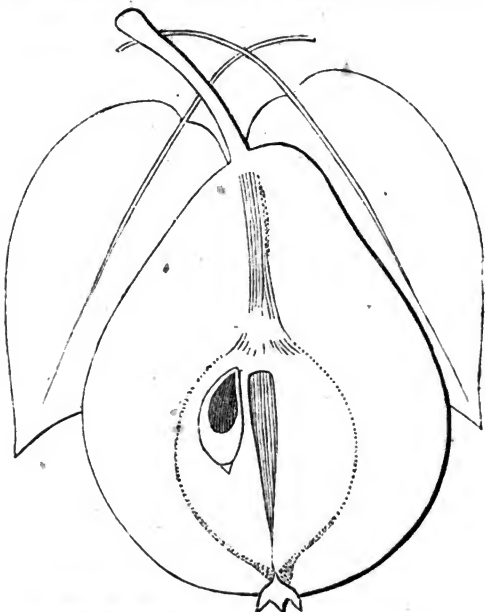
Fleisch: mattweiß, halbfest, etwas körnig, in richtiger Ausbildung meist völlig schmelzend, ziemlich saftreich, angenehm süß mit schwachem Gewürz ohne Säure (Oberd. bezeichnet den Geschmack der Mausebirne als geudert, schwachweinig, etwas rosenartig). In ungünstigen Sommern und bei zu langem Hängen bleibt es halbschmelzend oder rauschend, ohne Wohlgeschmack.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, Achse voll oder hohl mit kleinen Kammern und vollkommenen, schwarzbraunen, kurz zugespitzten Kernen mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Anfang des Octobers, bisweilen schon Ende September, bisweilen verzögert sich die Reife aber auch sehr und 1860 hatte ich die Frucht selbst noch im November. — Meist ist sie eine gute Tafelfrucht, immer aber gut in der Wirtschaft zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut, wird mittelstark und ist reichlich tragbar, was seine Anpflanzung sehr empfiehlt. — Blätter eirund, (am Stiele mehr abgerundet, als auf dem Querschnitte oben) oft herzförmig, an jugendlichen Bäumen groß, bisweilen 2 1/4" breit, 3 1/2" lang, mit auslanfender oder halb aufgesetzter Spitze, kleinere oft oval (vergl. oben), glatt, seicht und stumpfzespitzt, schifförmig und sichelförmig, zum Theil etwas wellenförmig, dunkelgrün und glänzend. — Blütenknospen länglich kegelförmig, ziemlich stechenbspitz, hellbraun. — Sommerzweige grünlich graubraun, auf der S. S. schwach violettroth, mit vielen, aber feinen gelblichen Punkten.

Sahn.



Wälsche Eierbirne. v. Flotow. *†. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr zu empfehlende, späte Sommerbirne habe ich vor vielen Jahren (etwa 1837) aus Hohenheim erhalten, finde sie aber weder in dem dortigen Baumschulen-Catalog vor 1854 noch sonst irgendwo beschrieben oder abgebildet, kann daher auch keine

Literatur und Synonyme derselben angeben, obwohl mir dieselbe in jeder Hinsicht weitere Verbreitung zu verdienen scheint. Sie hat bei mir 1841 zum ersten Mal und seitdem fast jährlich und meistens reichlich getragen.

Gestalt: der Abriß zeigt die Gestalt einer recht schönen, vollkommenen Frucht, die sich wenig verändert.

Kelch: steht fast oben auf oder nur in einer sehr geringen, flachen Vertiefung, ist steif, kurz, wenig vorstehend, bräunlich und offen.

Stiel: grün und dunkelbraun gefärbt, mit braunen erhabenen Punkten, öfters knospig. Vertiefung sehr unbedeutend.

Schale: ziemlich stark, von Farbe grünlich gelb, auf der Sonnen- seite mehr oder weniger geröthet, was oft recht lebhaft wird und selbst in Braunroth übergehen kann, dabei ist aber die Frucht mit sehr in die Augen fallenden, braunen, fast rostartigen Punkten bedeckt, welche im Rothen noch stärker werden, aber mehr grau erscheinen. Auch sind diese Punkte öfters noch durch rauhe Rostfiguren und Rostflecken verbunden. Abgerieben erscheint die Schale schön glänzend.

Kernhaus: nur ganz fein angedeutet, mit starker Achsenhöhle, geräumigen Kammern und schönen braunen Kernen versehen.

Fleisch: weiß, fein, in voller Reife halbschmelzend, sehr saftig, von sehr angenehmem, mürkirtten Geschmack. Die Frucht hat nur schwachen Geruch, das Fleisch aber riecht beim Aufschneiden stark muskatellerartig.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach und nach gegen Ende September und Anfang Oktober, dauert aber höchstens einige Wochen. Empfiehlt sich besonders als Marktfrucht. T. II., B. I.

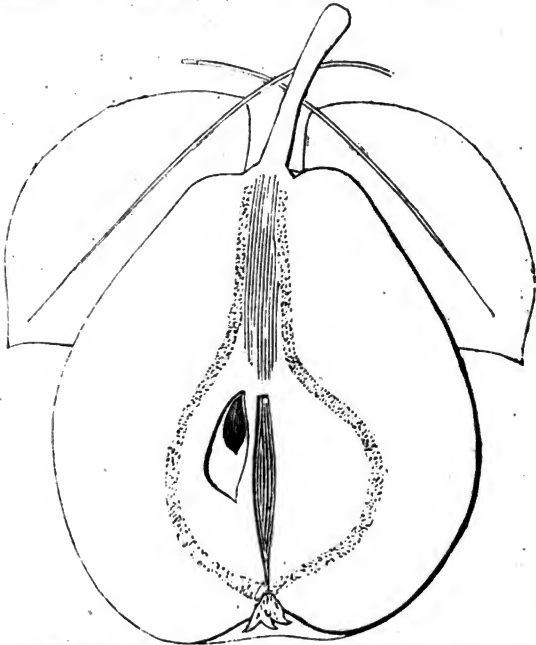
Baum geht schön in die Höhe, leidet nicht leicht durch Frost und wird reichlich, fast jährlich tragbar.

v. Flotow.

Anm. Lucas in seinen Württemb. Kernobstsorten beschreibt S. 223 eine Wilde Eierbirne, Fischäckerin, auf den Baumgütern um Hohenheim ziemlich häufig verbreitet, der Obigen ziemlich ähnlich und mit gleicher Reife und kurzer Dauer, bezeichnet sie aber als hartfleischige zusammensiehend säuerliche Mostbirne. — Herr Kunstgärtner Raibier sandte mir aus dem großen Garten zu Dresden von der daselbst angepflanzten Wälschen Eierbirne einen Zweig mit Blättern, deren Form ich neben der Frucht bemerklich gemacht habe. Sie sind hiernach länglich eirund, etwas herzförmig, mit auslaufender längerer oder kürzerer Spitze, glatt, doch vielleicht auf der unteren Fläche etwas wollig, ganzrandig, flach. — Eine Birne desselben Namens von Herrn Raibier selbst schien anders, hatte mehr lanzettförmige, etwas kleine, glatte, ganzrandige, undeutlich und fein geaderte, schwach schiff- und sichelförmige Blätter, am Sommerzweige waren sie ebenso geformt, nur größer und breiter. An beiden Arten waren die Blütenknospen länglich kegelförmig, dunkelbraun, ziemlich spitz, an der letzterwähnten fast stehend. Die Sommerzweige der letzteren dunkelbraun, fein weißgrau punkirt, an der aus dem großen Garten schienen sie mehr gelblichgrün zu sein. Ob eine von beiden und welche von ihnen Hrn. v. Flotows Frucht sei, konnte mir nicht mitgetheilt werden.

Jahn.

No. 389. Dickbauch von Cersenič. Dief III, 2. 2.; Luc. IX, 1 a.; Jah'n IV, 2.



Dickbauch von Cersenič. v. Flotow (Rößler). f. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht stammt aus der vormaligen v. Aehrenthal'schen Baumschule zu Dozen in Böhmen und ist in deren Catalog unter Nr. 401, als von dem bekannten böhmischen Pomologen Rößler stammend, aufgeführt. In dem unvollendet gebliebenen v. Aehrenthal'schen Werke: Deutschlands Kernobstsorten kommt sie nicht vor.

Literatur und Synonyme: Ich habe diese Sorte noch in keinem pomologischen Werke auffinden können, auch sind mir keine Synonyme derselben bekannt.

Gestalt: Ihre Benennung deutet ganz richtig ihre Gestalt an, wie sie der Abriß darstellt. Die Frucht hat gewöhnlich eine Breite von 3" und eine Höhe von 3½", wird aber nicht selten in beiden Dimensionen

noch größer. Ich erlaube mir bei dieser Frucht besonders daran zu erinnern, daß man die Früchte erster Trachten niemals und in keiner Hinsicht als Modelle annehmen darf.

Kelch: ziemlich lang, feingespitzt, etwas wollig, gelbgrünlich und braun, offen aufliegend, in einer geräumigen Vertiefung stehend, welche zuweilen einige flache Erhöhungen zeigt und gewöhnlich berostet ist.

Stiel: grün und braun, mit dunkleren Punkten und knospig, nach unten etwas fleischig verdickt oder eingedreht, und in einer seichten Vertiefung stehend.

Schale: glatt, geschmeidig und fein, in der Reife der Frucht gelblichgrün oder grünlich blaßgelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler gelbroth geflammt oder angelaufen, was aber auch in manchen Jahren gänzlich fehlt, in anderen, bei stark besonnten Früchten, etwas streifig und fleckig erscheint.

Kernhaus: mit feinen Körnchen nur schwach, aber doch deutlich angegeben. Die Achsenhöhle ist schmal, die Fächer langgezogen, geräumig, mit guten Kernen versehen.

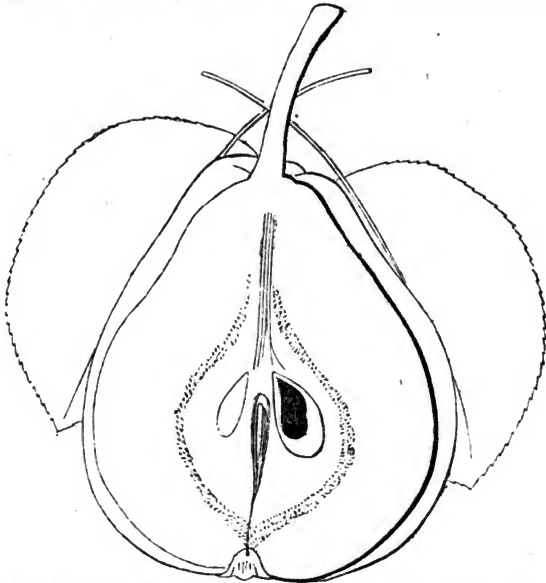
Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, mürbe und markig, nur wenig saftig, doch von ziemlich angenehmem, süßen, etwas gewürzten Geschmack.

Reife und Nutzung: tritt etwa in der Mitte Sept. oder Anfang Oktober ein. Die Frucht hält sich nicht lange, sondern wird bald teig. Wenn sie ganz gelb geworden ist, ist sie schon vorüber, deßhalb dürfte aber auch ihr Werth als Wirthschaftsfrucht nur W. II. zu bestimmen sein. Da aber diese Sorte sehr kräftig wächst und dauerhaft scheint, dabei auch sich sehr tragbar zeigt, so dürfte sich dieselbe doch für den Landmann, der große Früchte liebt, empfehlen.

v. Flotow.

Anm. Herr Superint. Oberdieck, welcher die oben beschriebene Birne besitzt, sendete mir auf meinen Wunsch Blätter, deren Form ich neben der Frucht gezeichnet habe, und wonach die Form elliptisch ist. Sie sind von Oberd. Probezweig klein, einzelne oval, ganzrandig oder nur sehr undeutlich und seicht, nach vorne hin gesägt. Einzelne zeigen am Blattsaume etwas Wolle.

Jahn.



Große britannische Sommerbirne. Del. kaum *†. Sept., Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie kam an Del aus Harlem und ist wahrscheinlich eine holländische Kernfrucht, der man den Namen Grand Bretagne (Grand Brittagne, Grand de Brittagne in holländ. Verzeichnissen) beigelegt hat, um ihr Abiatz zu verschaffen. Del empfahl sie als Tafelfrucht und setzte sie mit Unrecht in den I. Rang. Schon Dittrich bezeichnete sie mehr als Marktfrucht für den Landmann und auch Oberdieck ist wenig von ihr befriedigt.

Literatur und Synonyme: Del VIII, S. 18. Er findet die Frucht bei keinem anderen Pomologen, als bei Knoop, dessen Grand Bretagne (Großbritannien, der Uebers.) auf Tab. II er entsprechend nennt; allenfalls lasse sich Hanburys Scotch Bergamot noch damit vergleichen. Letzterer Name ist aber nach dem Lond. Catal. ein Synon. der Hampdens oder Englischen Bergamotte (wahrsch. unserer Großen Sommerbergamotte). — Unter den 4 Sorten Grande Bretagne des Lond. Catal. könnte wohl die nur dem Namen nach aufgezählte Grande Bretagne d'automne die vorliegende sein. — Bei Tougard, S. 47 u. 96, ist Grande Bretagne la Grosse ein Synon. der Bonchretien d'Espagne mit den weiteren Synon. Große Mansuette

des Flamands und Vermillon d'Espagne, er beschreibt die Frucht jedoch als sehr groß, im Nov. und Dec. reif, aber wenn ich auch von Leroy eine der vorliegenden, auch im Fleische ähnliche, im Nov. reisende Bonchretien d'Espagne sah, so war sie doch an der S.S. stärker geröthet und nach dem Stiele stärker zugespitzt, wie diese starke Zuspitzung der Bonchretien d'Espagne auf deren Abbildung bei Duhamel, S. 73, Tab. 46 u. Liron d'Airol Descript. II, S. 36, Tab. 28, Fig. 1, wahrzunehmen ist, so daß jedenfalls doch keine Identität mit unserer Grande Bretagne stattfindet. — Bergl. Dittrich I, S. 596; Liegel, Anw. S. 60; Dochnahl S. 85; Oberd. S. 414.

Gestalt und Größe sind oben nach 2 von mir, von verschiedener Form (aus Zweigen von Liegel) erzeugenen Früchten gezeichnet. Diel beschreibt sie als fast etwas der Weißen Herbstbutterbirne ähnlich, doch näher an Kreiselform, weil nach dem Stiele zu stärker zugespitzt, nach welchem sie ohne Einbiegung sanft abnehmend, mit abgestumpfter Spitze endige; große Früchte $4\frac{1}{4}$ " breit und eben so hoch, kleinere $2\frac{3}{4}$ " breit und hoch, oder $\frac{1}{4}$ " höher.

Kelch: spitz- und braunblättrig, sternförmig, weit offen, innen geröthet, leicht- oder flachstehend, mit schwachen Deulen umgeben, welche auch über die Frucht hin deutlich fortziehen, ohne die Rundung zu beeinträchtigen.

Stiel: stark, braun, nach der Birne zu gelb und fleischig oder mit Fleischringeln umgeben, in einer kleinen Grube stehend, oft von einem sich anlegenden stärkeren Höcker zur Seite gedrückt.

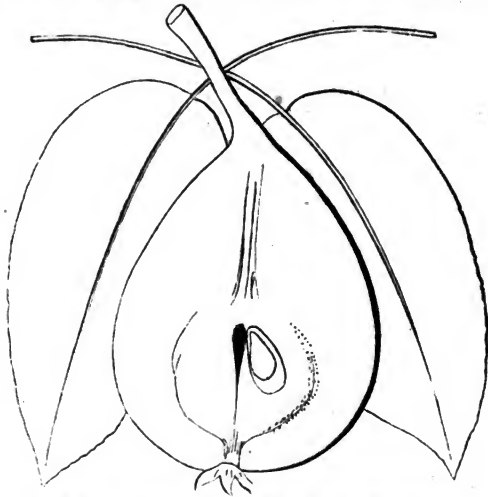
Schale: hellgrün, später hell- oder etwas grünlichgelb mit feinen grünen, später bräunlichen Punkten, an der S.S. oft etwas erdartig geröthet, doch nur aus gedrängt stehenden rothen Kreiseln um die Punkte herum bestehend, und hier und da mit etwas Roststreifen oder einem Lederflecken.

Fleisch: weiß, etwas grüblisch und körnig, saftig, nach Diel von Saft überfließend, butterhaft, ganz schmelzend oder zerfließend von einem gewürzhaften, angenehmen, hoch weinartigen Zuckergeschmack, der Weißen Herbstbutterbirne ähnlich. An meinen Früchten blieb es rauschend, von ziemlich gewürzlosem und auch nur mäßig süßem Geschmack, dem schönen Außern der Frucht nicht entsprechend, die, wie es scheint, auch leicht teig und mehlig wird, ehe man sie noch für reif hält.

Kernhaus: mit ziemlich vielen Körnchen umgeben, höhlachsig, Kammern groß, mit verhältnißmäßig kleinen, schwarzbraunen, am Kopfe abgerundeten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach Diel im halben September, oft früher, oft später, so bei Oberbiedl einmal im zweiten Drittel des Oct. und im Jahre 1860 hatte ich sie noch im November. Bei so vielen anderen besseren Früchten dürfte sie ganz entbehrlich sein.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Diel lebhaft und wird groß, macht eine schön belaubte eiförmige Krone und ist bald fruchtbar. — Blätter oval, öfters eirund und etwas herzförmig, mit oft sehr kurzer, kleiner Spitze, die auch Diel an den von ihm als länglich herzförmig beschriebenen Blättern des Sommerzweigs als charakteristisch hervorhebt, unterhalb mitunter etwas wollig, deshalb graulich-grün, oberhalb dunkelgrün und glänzend, sehr fein; etwas stumpfgesägt, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ " lang. — Blütenknospen dick und kurz, fast halbrund, ohne alle Spitze. — Sommerzweige bräunlichgelb, gegenüber grünlichgelb, sehr fein gelblich punktiert.



Sickers Schmalzbirne (Fondante Sicker).

Diel (v. Mons) ††, südlich auch *. Anf. Oct. 4—6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese in meiner Gegend nur für den Haushalt sehr schätzbare, von Diel jedoch noch zum ersten Range gerechnete Frucht, erzog Herr Professor van Mons, von dem Diel 1818 das Reis erhielt und benannte sie nach unserem gefeierten Pomologen Sicker. Sie scheint noch sehr wenig bekannt zu sein, verdient aber wegen großer Fruchtbarkeit des Baumes als Haushaltsfrucht recht häufige Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel R. R.-D. VI, S. 201. Dittrich I, S. 606 ganz nach Diel; Allg. Z. Gart.-Mag. 1811, Taf. 40; van Mons Catal. Serie 2, Nr. 193 Fondante Sicker. Synonyme sind nicht bekannt. Die Abbildung im Allg. Z. Garten-Mag., auf welche Dittrich verweist, habe ich nicht gesehen, da mir dieser Jahrgang fehlt und weiß nicht, ob sie ähnlich ist. (Dieser Jahrgang fehlt leider auch mir. Jahñ.)

Gestalt: ist etwas veränderlich, bald kreiselförmig, 2'' breit und hoch, welche Form Diel als die Hauptform betrachtet und die Frucht deßhalb zu den Pomeranzbirnen rechnet, mit denen sie bei mir nach siebenmaligem Tragen nur einmal mehr Aehnlichkeit hatte, bald etwas länglich, höher als breit, wie ich sie allermeist und auch wieder hier in Zeinsen erbaute, und die Zeichnung darnach

oben gemacht habe, in welcher Form sie eher mit einer Volkmarferbirne Aehnlichkeit hat. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den sie in der ersten Form sich flach zurundet, so daß sie noch gut aufsteht, in der höheren Form meistens mehr eiförmig zurundet. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung und endigt bald kreiselförmig, bald mit einer etwas höheren Spitze.

Kelch: offen, nach Diel kurzgespitzt, wie ich ihn auch öfter fand, scheint in seiner Vollkommenheit, wie ich ihn hier fand und oben abzeichnete, jedoch langgespitzt zu sein und ist, ohne eigentlich hornartig zu sein, lederartig. Er sitzt in einer kleinen Einsenkung oder auch oben auf.

Stiel: stark, holzig, 1" lang, sitzt in der ersten Form wie eingesteckt, in der zweiten Form geht die Spitze fast in ihn über und ist er an seiner Basis etwas fleischig.

Schale: vom Baume nach Diel hellgelb (was beweist, daß er die Frucht zu spät gebrochen hat, die bei ihm daher auch kaum 14 Tage haltbar war), ist bei rechtzeitigem Brechen kaum etwas gelblich und wird in der Reife gelb. Von Rötze nach Diel keine Spur und fehlte diese bei mir meistens auch, 1843 sah ich jedoch etwas wirklich verwaschene Rötze, 1848 rothe Kreischen um manche Punkte und 1860 eine etwas streifige, braune nicht starke Rötze. Kossanflüge nach Diel stark, waren bei mir mehrmals nicht sehr häufig, doch ist die Schale davon fein rauh. Punkte sehr zahlreich, fein, hauptsächlich nur in der Grundfarbe zu sehen, wo sie fein grün umringelt sind. Geruch fehlt.

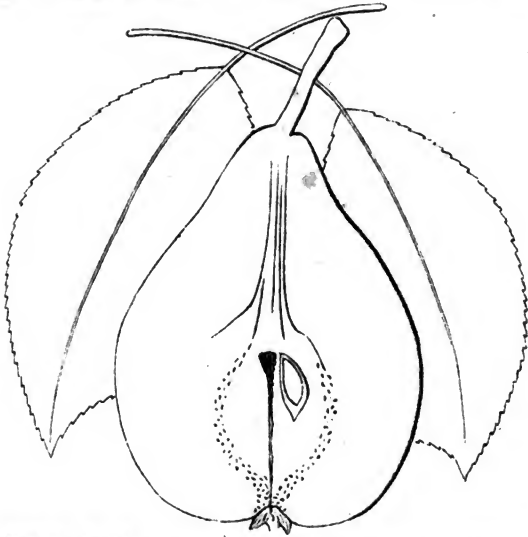
Fleisch: fein, ums Kernhaus kaum körnig, nach Diel saftreich und halbschmelzend, bei mir nicht halbschmelzend, doch noch mürbe, nicht abnackend, von gewürzhaftem zimmtartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hat keine oder nur sehr kleine hohle Achse; die engen Kammern enthalten nach Diel wenig, oft keine vollkommene Kerne, die ich jedoch häufig vollkommen und hellbraun fand.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren Anfangs Oct., muß aber merklich vor der Baumreife gebrochen werden, wo sie sich dann bei mir mehrmals 5—6 Wochen haltbar und für die Küche sehr schätzbar zeigte. In einem kühlen Jahre hatte ich sie noch Mitte Nov., dagegen war 1848 in einem sehr warmen Jahre die rechte Brechzeit schon Ende August.

Der Baum wächst lebhaft, ist sehr gesund, macht viel Holz und zeigte sich bei Diel und mir sehr tragbar. Die Probezweige hingen öfter kettevoll. Diel setzt hinzu, der Baum scheint nicht groß zu werden, gehe aber gut in die Luft. Sommertriebe mäßig stark, mit etwas Wolle belegt, lederfarben, oft mehr olive lederfarben, oft auch selbst etwas rothbraun an der Sonne überlaufen, nach Diel nicht zahlreich und fein punktiert, während ich die Punkte an stärkeren Trieben ziemlich zahlreich und stark fand. Blatt etwas klein, lang und spitz eiförmig, oben am Zweige fast eilanzettlich, etwas rinnenförmig, wenig glänzend, beim Ausbrechen wollig, sein sehr feicht gesägt gezahnt, oft, besonders am Fruchtholze, nur geränbelt. Ackerblätter pfriemenförmig, Augen konisch, oft auch etwas breit, abstehend, sitzen auf wulstigen, oft gar nicht gerippten Trägern.

Oberdiedl.



— Löwener Birne. Dittrich (van Mons). **f. Oct., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr delikate, bei uns wohl noch ganz unbekannte Frucht erhielt ich von Dittrich, in dessen Handbuche sie III, S. 146 vorkommt, und darf annehmen, die rechte Frucht erhalten zu haben. Dittrich und Downing, der wahrscheinlich dieselbe Frucht hat, geben an, daß sie von v. Mons erzogen sei, und kommt in dessen Cataloge, Ser. I, Nr. 387 auch eine Poire de Louvain vor, wemngleich ohne Angabe des Erziehers. Ich muß mit Dittrich urtheilen, daß die Sorte allgemeine Verbreitung verdient. Auch Downing sagt: a pear of the finest quality.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 146 Löwener Birne, Poire de Louvain. Dittrich allegirt die Annales de la Société d'horticulture de Paris, Dec. 1834, Tom. XV, Liv. 88, S. 372, Nr. 40. Downing S. 383. Nach der zu Lyon versammelt gewesenem Pomologen wäre Poire de Louvain = Marie Parent, diese ist indeß nach der Abbildung in den Annales (I, S. 15) eine andere, und sagt auch Vivort daselbst, daß er selbst die Marie Parent aus einer 1844 gemachten Aussaat, zu der er Kerne von Früchten aus v. Mons letzten Generationen nahm, erzogen habe. — Die Sorte darf weder mit der Sucré de Louvain (Löwener Zuckerbirne, Dittrich III, S. 184), noch der Bezi de Louvain verwechselt werden, welche

v. Mons nach seinem Catal. Ser. 3, Nr. 306 und 311 gleichfalls erzog. Auch will ich noch erwähnen, daß es auch eine Bergamotte de Louvain gibt und daß ich von Dittrich noch eine von v. Mons erzogene Beurré de Louvain hatte (Dittr. III, S. 141), die mir die Comperetta gab, aber nach der kurzen Beschreibung nicht die rechte Sorte gewesen sein kann. (Vgl. S. 307: Löwener Bergamotte. 3.)

Gestalt: Die Form ist nach Dittrich veränderlich, gewöhnlich kreiselförmig, gegen den Kelch abgerundet, nach dem Stiele hin in eine verlängerte Spitze auslaufend, 2" breit, $2\frac{3}{4}$ " hoch (welche Angaben aber eine Kreiselform nicht bezeichnen). Downing bezeichnet sie als umgekehrt eiförmig, zur Birnform neigend, bildet sie jedoch am Kelche stark abgestumpft und so hoch als breit ab. Meine Früchte waren in mehreren Ernten von einem gesunden Probezweige ziemlich birnförmig, 2" breit und 3" hoch. Der Bauch sikt mehr nach dem Kelche hin, um den sie allmählig abnimmt und sich oft meist wenig abstumpft, daß sie, wenn zugleich, wie öfter der Fall ist, die Kelchfläche schief steht, nicht gut stehen kann. Viele Exemplare können indess gut aufstehen. Nach dem Stiele macht sie meist nur eine schwache, bei größeren Exemplaren, wo der Bauch sich erst gegen die Mitte der Frucht recht aufwirft, auch rasche Einbiegung und mehr etwas abgestumpfte Spitze. Ueber die Frucht laufen meistens breite Beulen, die öfter die eine Seite höher machen als die andere.

Kelch: hartschalig, offen, mit den Ausschnitten ziemlich in die Höhe stehend, sikt in flacher Vertiefung.

Stiel: stark, holzig, 1— $1\frac{1}{4}$ " lang, bald gerade, bald etwas gekrümmt, sikt wie eingesteckt und durch einen Wulst öfter stark auf die Seite gebogen, oder selbst geschoben, so daß er seitwärts inserirt steht.

Schale: durch die Punkte nur ganz fein rauß, abgerieben glänzend, hell grasgrün, in der Reife nur hellgrün. An der Sonnenseite findet sich bei stark besonnten eine dunkelbraune, leicht aufgetragene, bald mehr verwaschene, bald Spuren von Streifen zeigende, meistens aber nur Kreisförmige um die Punkte bildende Rötze, untermengt mit grünen Fleckchen der Grundfarbe. Punkte zahlreich, fein, an der Schattenseite oft fein grün umringelt, in der Rötze grau. Rostanküge sind nicht häufig. Geruch fehlt.

Fleisch: mattweiß, fein, saftreich, ganz schmelzend, von etwas weinartigem, gezuckerten, delikaten Geschmade. Etwas spät gebrochen, wird sie bergamottartig süß.

Das Kernhaus ist geschlossen, die engen, kleinen Kammern enthalten vollkommene, hellbraune, spizeiförmige Kerne.

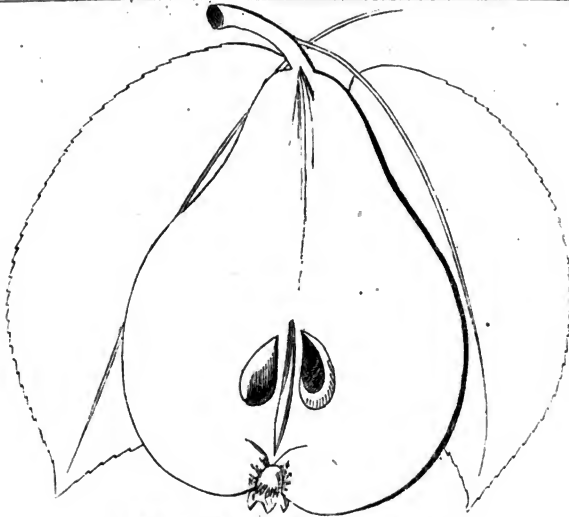
Reife und Nutzung: In heißen Jahren wie 1852 mürbete sie mir schon Mitte Sept., nachdem ich 6. Sept. gebrochen hatte, während zugleich auch am 20. Sept. gebrochene schmelzend und noch delikater wurden. In gewöhnlichen Jahren fällt die Reife in den October und hält die Frucht sich lange in der Reife ohne zu faulen.

Der Baum wächst gemäßigt, ist gesund und scheint früh und voll zu tragen.

Oberdieck.

Die mir vom Herrn Superint. Oberdieck gesendeten Blätter haben die Form und Größe, wie ich sie oben zeichnete, einzelne sind zum Theil etwas breiter, zum Theil auch schmaler und länger, mehr elliptisch, als lanzettförmig, glatt, feiner oder gröber, meist ziemlich scharf gefägt. — Auch eine Triomphe de Louvain des Rouener Bulletin's, die ich besitze, ist von öbiger jedenfalls verschieden.

Jahn.



Sabine. Diel (van Mons) *7. Mitte Oct.

Heimath und Vorkommen: van Mons hat sie zwar in seinem Verzeichniß S. 49 als *Sabine* mit dem Zusätze *par nous* aufgezählt, kaufte aber den Mutterstamm in Schärbeek und benannte die Frucht nach dem Sekretär der Gartenbau-gesellschaft in London Joseph Sabine. Die Birne hat, wie es scheint, nirgends viel Anklang gefunden und scheint auch nicht unter besonders günstigen Verhältnissen oder am Spaliere eine gute Tafelfrucht zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel R. K. D. IV, S. 187. Die *Sabine*, *Sabine*. Er bekam die Pfropfreiser von van Mons und gibt der Frucht I. R., bezeichnet das Fleisch aber bei allem Lobe als körnig und marlicht, so daß er doch wohl nicht ganz damit zufrieden war. — Van Mons hat sie später, nach einem Aufsätze von ihm im Neuen N. T. Gartenmagazin von 1825 S. 82, Taf. 5, wo die Frucht beschrieben und abgebildet ist, Colmar *Sabine* genannt. — Auch der Lond. Cat. nennt sie Colmar *Sabine*. *Sabine* (of the Flemings) und bezeichnet sie als mittelgroße, grünbraune, kreiselförmige, im Nov. zeitigende Tafelfrucht II. R., die des Anbaus jedoch nicht mehr für werth gehalten wird. Bei einer *Sabine* (of the French) verweist derselbe auf *Jaminette*, bei *Sabine d'été* auf die französische *Jargonelle* (Schönste Sommerbirne) und hält eine *Sabine d'hiver* von Colmar *Sabine* getrennt, gibt aber nur ihren Namen. — In belgischen und französischen Schriften finde ich nur bei Dougard S. 66 die *Sabine* (van Mons) nach Poiteau Vol. 3 als ziemlich schön, schmelzend, aber etwas steinig, süß und wohlschmeckend, im Jan. und Febr. reifend geschildert. — Eine *Sabine d'hiver* aus Angers bei der Ausstellung in Berlin 1860 war etwas stärker kreiselförmig, am Kopfe breiter, nach

dem Stiele zu kurzlegelförmig und stark abgestumpft, in Farbe von der beschriebenen Sabine nicht verschieden, auch schon Mitte Oct. reif, das Fleisch bemerkte ich mir als fein, butterhaft, sehr angenehm gewürzt wenig süß, nur ziemlich stark körnig ums Kernhaus. Ein aus Angers bezogener junger Baum zeigt jedoch die Blattform der vorliegenden, die auch hierin mit van Mons Abbildung im Gartenmagazin stimmt, und die ich von Liegel, Bornmüller und aus Herrnhäusen überein bekam, so daß wohl diese Sabine d'hiver nur eine in dem wärmeren frauzös. Klima besser ausgereifte Sabine (v. Mons) gewesen sein mag (nicht etwa eine Frucht der Jaminette, die Leroy in Angers in s. Verz. getrennt hält mit Reifzeit im Dez. bis Febr., während Sabine d'hiver bei ihm im Nov. und Dez. zeitigt). — Vgl. über Sabine noch Oberd. S. 403, Dochnahl S. 105 und Dittrich I, S. 629.

Gestalt: kreiselförmig birnförmig oder kr.-legelförmig, um den Kelch halbkugelförmig, meist jedoch so abgeflacht, daß die Frucht noch aufsteht, nach dem Stiele zu etwas eingebogen, oder auch mit rein legelförmiger, wenig abgestumpfter Spitze endigend. Auch van Mons hat sie wie auf obigem Holzschnitte, in der einen Frucht nur etwas stärker mittelbauchig, abnehmender nach dem Kelche zu, $2\frac{1}{2}$ " breit, 3" hoch, gezeichnet. Diel beschreibt sie ebenso groß und als länglich-kreiselförmig, einer regelmässigen B. gris ähnlich.

Kelch: kurz und spitzblättrig, gelbbraun, aufrechtstehend, halb offen oder offen, in ziemlich weiter, doch oft durch Beulen beengter, schüsselförmiger Sentung. Die Abrundung der Frucht ist jedoch meist ziemlich gut.

Stiel: mäßig lang und stark, holzig, braun, gekrümmt, steht oben auf wie eingedrückt, oder neben einem Höcker schief.

Schale: gelbgrün oder grüngelb, mit feinen und gröbern braunen Punkten, doch wird das Grün durch einen verlorenen, nicht rauhen, nur um den Kelch und Stiel zusammenhängend werdenden Rostüberzug verdüstert.

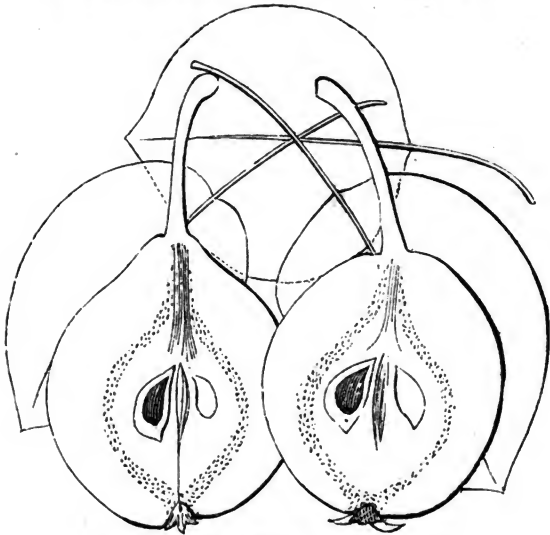
Fleisch: ziemlich fein, unter der Schale grüngelb, nach dem Kernhause zu röthlich, orleansfarbig (in manchen Jahren weniger sichtbar), ziemlich saftig, rauh-schend, doch auflöslich, von schwach gewürztem, säuerlich süßen, etwas matten Geschmack. In schlechten Sommern bleibt es oft abtrocknend. Diel gibt alantartigen Muskatellergeschmack an, wogegen van Mons das Fleisch als weiß, butterhaft, sehr süß, von frischem, aber „ohne allen Muskateller-Geschmack“ bezeichnet.

Kernhaus: mit feinen oder stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kerne klein, länglich, schwarz, mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift um die Mitte des Octobers, selten zu Anfang Octobers, wie Diel angibt, ist aber bis November (den van Mons angab) meist schon vorüber, wird auch, einmal reif, dann sehr schnell teig, so daß dieselbe bei so vielen anderen guten Früchten um diese Zeit allerdings entbehrlich ist.

Eigenschaften des Baumes: Nach van Mons ist er von majestätischem Wuchse und einer der schönsten in seiner Belaubung, und auch von Anderen wird er als kräftig wachsend bezeichnet. — Die Blätter sind länglich eiförmig, mit auslaufender, oft langer Spitze, kleinere auch lanzettförmig, $1\frac{1}{2}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ —3" lang, glatt, ziemlich scharf gesägt, langgestielt. Diel beschreibt die Form anders, hat aber den Sommerzweig eines jugendlichen Baumes beobachtet, an dessen Grunde die Blätter, die von ihm beschriebene eirunde oder rundliche, herzförmige Gestalt annehmen. — Blütenknospen kurz, legelförmig, stumpfspitz, an der Spitze hellbraun, am Grunde dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich graubraun, nach oben rothbraun, vielfach schmutzig gelbgrau punktiert.

Jahn.



Die Herbst-Blutbirne. Siedler. f. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese Blutbirne findet sich um Meiningen und scheint auch weiter in Thüringen verbreitet, denn sie war bereits Siedler bekannt. Nach ihren starkwolligen, theilweise ganz runden Blättern hielt ich sie für Duhamels Blutbirne, für die sie auch Siedler ansprach, allein ich überzeugte mich zuletzt durch die verschiedene Form- und ungleich spätere Reife der Frucht von ihrer Verschiedenheit, fand auch, daß das an Baumschulenhäusern beobachtete runde Blatt an älteren Bäumen sparsamer als an dem Baume der Sommerblutbirne (Duham. Sanguinole) vorkommt, aus deren Samen diese Varietät wohl entstanden ist.

Literatur und Synonyme: L. D.-G. IV, S. 313, Taf. 16: Die Blutbirne, Sanguinole. Die Frucht ist zwar sehr klein, doch kenntlich in Form und Farbe und an ihrem Blatte, abgebildet. Letzteres hat wohl auch Siedler veranlaßt, an Identität mit Duhamels Sanguinole und Knoops Granatbirne, die er vergleicht, zu glauben, und über deren frühere Reife hinwegzusehen. Die Frucht wird auf gutem Stande, nach seiner Schilderung, auch größer als von ihm gezeichnet, hat ihre größte Breite fast in der Mitte, wölbt sich nach dem Kelche zu kurz und rund, nach dem Stiele zu schnell abnehmend und ausgeschweift spitz zulaufend, ist $1\frac{1}{2}$ " lang und fast ebenso dick, rundperlenförmig, von Farbe grüngelb, an der S. S. stark geröthet, reift, wie er Bb. VIII. unter S.-Blutbirne angibt, Ende September. „Fleisch grob, roh ungenießbar, ziemlich geröthet, gekocht blutroth, weßhalb zu Compots geeignet.“ — Dieselbe Birne wird haben Pom. francon. S. 307 Nr. 135

die Blutbirne, *Sanguinole* (vgl. *S.*-Blutbirne) und besonders die ovale Frucht vom Spaliere ist ähnlich. Mayers Syn. sind auf die *S.*-Blutbirne (Duhamels) bezüglich. — Auch Luc. hat, außer Diefs *S.*-Blutbirne, S. 240 noch eine im Oct. reisende Herbstblutbirne, doch ohne Beschreibung. — Vgl. Dochn. S. 6 u. S. 193; Syn. der Herbst-Blutbirne: Späte Blutbirne, Fleischbirne. — Uebrigens gibt es schon nach Manger mehrere Arten von Blutbirnen, von den Alten Moropphra genannt, indem sie deren Ursp rung vom Pfropfen auf die schwarze Maulbeere ableiteten. So besähe ich von Schmidt eine Sommer-Blutbirne mit ovalen ganzrandigen wolligen Blättern, die Sickers *S.*-Blutb. sein kann. Auch habe ich von Oberdieck eine Blutbergamotte, deren Frucht ich jedoch ebenfalls noch nicht näher kenne. — v. Flotow beschrieb ferner in Monatschrift III, S. 237 die Große böhmische Blutbirne (die ich bereits selbst $2\frac{1}{2}$ “ breit, 3“ hoch, bauchig-birnförmig, hellgrün, stark trüb blutartig geröthet, Anf. Sept. schon reif sah) als fast schmelzend, 11. Ranges. — Vermanns erzog die Sanguine de Belgique, Bid. Alb. IV. S. 63 (ziemlich groß, länglich eirund, schmelzend, im Nov. reif. — Nach franz. Verzeichnissen ist die Sanguine d'Italie Noisettes mit den Syn. Sanguinolente, Poire de Vin, Klein, abknadend, III. K., im Nov. reif. — Die von Morren in la Belgique horticoles beschriebene bessere Lütticher Blutbirne (vgl. v. Flotow in Monatschrift III, S. 241) dürfte bei ihrer Reife nach Mitte Oct. und nach ihren mehlfestäubten, mehr breiten als langen Blättern in Verwandtschaft zu unserer Herbst- oder auch zur Sommer-Blutbirne stehen.

Gestalt und Größe sind bereits oben besprochen und gezeichnet; zuweilen baut sich die Frucht ziemlich birnförmig, und wird um $\frac{1}{6}$ größer.

Kelch: groß- oder kleinblättrig, meist hartschalig, oft blattlos, graubraun, offen, steht leicht oder flach, zum Theil oben auf, mit Beulchen umgeben. Bei manchen Früchten zieht sich vom Kelche bis zum Stiele eine Rinne, wie bei den Pflaumen herab.

Stiel: nach der Birne zu stark, oft fleischig und geröthet, ziemlich lang und steif, am Ende grünbraun, mit feinen Würzchen, sitzt wie eingedrückt, zuweilen in Fleischringeln oder neben einem Höcker schief.

Schale: blaugrün, später grüngelb, an der *S.* mit theils verwaschener, theils nur punkt- oder fleckenartiger blutfarbener Rötze, die um Kelch und Stiel oft heller wird; in dem Roth sind graubraune und auf der übrigen Schale feine bräunliche Punkte zu bemerken, auch stets mehr oder weniger die Rötze trübender Kosi.

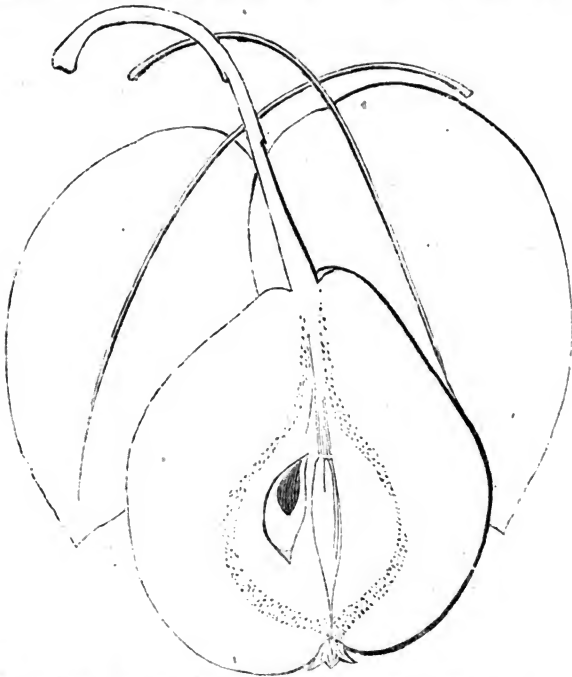
Fleisch: röthlichweiß, unter der Schale und ums Kernhaus carmoisinroth, und auch die Fächer des Kernhauses sind stark geröthet, abknadend oder rauschend, zwar recht süß oder schwach säuerlich süß, aber ohne Gewürz.

Kernhaus: mit vielen und starken Körnchen umgeben, voll- oder hohlschig, Fächer groß, etwas stügel förmig mit meist vollkommenen Kernen, die einen kleinen Höckeransatz haben und hellbraun sind.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt gegen Ende September oder Anfang Octobers, 1860 hatte ich sie noch im November; einmal reif wird die Birne bald teig, ist aber dann ziemlich gut zu genießen, gibt auch süße Schnitz.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst in der Jugend stark, baut sich schön pyramidal, wie ihn Sidler schildert, wird seiner Fruchtbarkeit wegen immer noch gerne gepflanzt. — Blätter eirund, meist herzförmig, oft oval, auch rundlich, letzteres besonders am Grunde der Sommerzweige junger, triebiger Bäume, an welchen sie wie die der Sommerblutbirne oft breiter als lang sind, doch laufen sie dann meist in einen keilförmigen Stielansatz aus. Sie sind $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{3}{4}$ “ breit, $1\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ “ lang, auf beiden Flächen wie die der Sommerblutbirne (doch etwas schwächer) wollig, meist ganzrandig, etwas fächerförmig und hie und da wellenförmig, länger oder kürzer gestielt. — Blütenknospen mittelgroß, kegelförmig, stark, doch nichtstehend, spiz, dunkelbraun, etwas weißgrauwollig. — Sommerzweige wollig, grünlich gelbbraun, a. d. *S.* dunkelreißbraun, ziemlich stark gelblich grau punktiert.

Jahn.



Gartnerbirne. Poire d'horticulteur. v. Flotow (Prebst). f. Oct.

Heimath und Vorkommen: Ich erhielt diese Sorte mit mehreren andern in Propfreisern von Herrn Hassner in Kadolzburg bereits vor mehreren Jahren, in dessen Catalog seiner Obstbaumschule von 1857 sie unter No. 35 aufgefuhrt ist, mit Beziehung auf den Catalog von Simon Louis in Metz und der Bemerkung, daß sie von Dochnahl so benannt worden sei. Von wem sie erzogen worden oder woher sie sonst komme, ist nicht erwahnt. In Dochnahl, Beschreibung aller Birnsorten, 1856, ist sie aber nicht enthalten. Eben so wenig finde ich sie in den mir bekannten Catalogen franzosischer Baumschulen und andern pomologischen Werken. Ich kann daher auch weder eine

Literatur noch Synonyme derselben hier angeben, muß aber doch bemerken, daß sie mir mit einer Birne, welche ich unter dem Namen Poire d'et6 Ipenheim bereits 1847 von Raumann in Bollwiller erhielt, gleich zu sein schien;

doch konnte ich letztere nicht lange genug beobachten. Ich führe sie hier nur ihres auffallenden Aeußern (besonders hinsichtlich des ungewöhnlichen Stiels) wegen und weil sie in dem gedachten Catalog als zum ersten Rang der Tafelbirnen gehörig, angeführt wird, diesem aber keineswegs entspricht, an.

Gestalt: Die Frucht ist, wie der Abriß zeigt, meist auf der einen Seite stärker als auf der andern, selten gleichmäßig gebaut, $2\frac{1}{2}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch. Sie kommt aber nicht selten noch größer vor. Der Querschnitt ist ziemlich rund.

Kelch: erscheint bald längelblättrig, bald kurzblättrig, je nachdem sich die Kelchinschnitte vollständig erhalten haben oder nicht; er ist völlig offen, gelblich grün, zuweilen etwas schwärzlich und wollig, und steht in einer bald seichten, bald stärkeren Vertiefung (ohne besonders in die Augen fallende Beulen), welche etwas berostet ist.

Stiel: unten an der Frucht grün, oben braun und knospig, sehr lang und gedreht, mit wenig Punkten versehen; an der Frucht stets merklich verdickt und in einer kleinen Vertiefung stehend. Nicht selten kommt es vor, daß der sehr lange Stiel oben mit vollkommenen Knospen versehen ist, aus denen sich vollkommene Blätter entwickelt haben.

Schale: fein, glatt und etwas geschmeidig, von Farbe blaßgelblich oder weißlich grün ohne alle Rötze, mit vielen feinen, braunen Punkten versehen, welche meist noch grün umflossen sind.

Kernhaus: verhältnismäßig, nur mit feinen Körnchen bezeichnet. — Die Achsenhöhle sehr groß; die Fächer gleichfalls groß und geräumig, mit wenigen, guten Kernen versehen.

Fleisch: schwach gelblich weiß, feinkörnig, mürbe, zwar nicht unangenehm von Geschmack, doch nur wenig saftig und schwach süßlich, ohne Gewürz.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Anfang oder Mitte October und geht schnell vorüber. Sie ist höchstens als Wirthschaftsfrucht 2ten Rangs anzusehen und hält sich nicht lange, dürfte daher auch kaum weitere Verbreitung verdienen, obschon sich

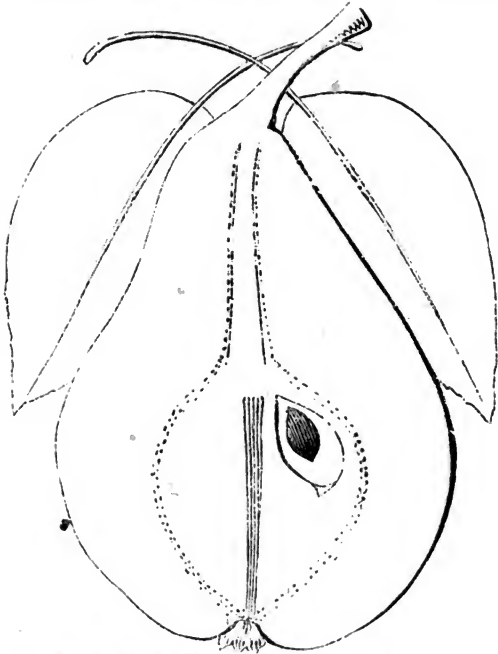
diese Sorte bei mir als gut wachsend und ziemlich tragbar gezeigt hat.

v. Flotow.

Herr Kunstgärtner Maibier in Dresden war so gütig, mir Blätter, überhaupt einen Zweig der *Poire d'horticulture* (so hat Herr von Flotow den Namen über seine Zeichnung geschrieben) aus dem Großen Garten zu Dresden zu senden. Die Blätter sind hiernach wie ich sie oben neben die Frucht zeichnete, länglich eirund, oft etwas oval, meist etwas herzförmig am Stiele, länger oder auch kürzer zugespitzt, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze verloren gekerbt, wahrscheinlich sind sie jedoch nach den behaarten Stielen auf ihrer unteren Fläche etwas wollig. Blüthenknospen scheinen länglich kegelförmig, scharf spitz und die Farbe der Sommerzweige scheint grünbraun zu sein.

Ob Decaisne, welcher Band III. des *Jardin fruitier* der *Belle Angevine* das Syn. *Poire d'horticulture* mit dem Zusatz *partim* hinzugibt, Bd. I, Taf. 5 unter dem Namen *Adam* mit den Syn. *Beurré Adam*, *Poire de l'horticulteur* unter Berufung auf St. Etienne und Prevost die oben beschriebene Frucht hat, ist zweifelhaft. Seine *Adam* erscheint auf der Abbildung zwar mit starkem, aber weniger langem Stiele, ist nicht so bauchig, sondern mehr birnförmig und reift im Aug. Doch hat Prevost die *Beurré Adam* mit demselben Synon. im Rouen. *Billet*. S. 58 der Frucht von Flotows mehr gleich eirund, nur kleiner und schwächlicher, aber ebenfalls mit kürzerem Stiele abgebildet und gibt ihre Reife vom Anf. bis Ende Sept. an. Die Birne Weider ist jedoch a. d. S. S. stark bräunlich geröthet, sie soll aber auf der Schattenseite blaßgelb, stark braun punkirt sein und das Fleisch (welches nach Decaisne fest, nach Prevost zart, doch nicht schmelzend ist) und der Geschmack werden ähnlich wie oben geschildert, gleichwie auch die Vegetation zu stimmen scheint (Blätter eirund, meist ganzrandig, am Sommerzweige mehr oval). Die rothe Färbung kann das wärmere Klima bedingen und der Stiel bei anderen Früchten kürzer sein.

Jahn.



Eltons Birne. Elton Pear. (Knight?) * Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese englische Frucht ist mir zuerst 1848 aus Wien durch die Güte der dortigen Gartenbaugesellschaft in Pfropfreisern zugekommen. Sie soll aus Samen in Elton gezogen und von Knight empfohlen und angepflanzt worden sein.

Literatur und Synonyme: Bis jetzt habe ich sie auch nur in englischen pomologischen Werken erwähnt gefunden. Loudon, *Encyclopädie*, I. d. Engl., Bd. I, S. 912, Nr. 28; Lindley, *Guide to the Orchard etc.* Lond. 1831, pag. 357, Nr. 51; *Catalog der Londoner Gartenb.-Gesellsch.* ed. 3, Nr. 217, woselbst sich auf die *Horticult. Transact.* II, 1 bezogen wird. Die daselbst gegebene Abbildung stimmt aber, der Färbung nach wenig mit der meinigen überein. Downing hat sie nicht. In den mir bekannten neueren franzöf. Werken findet sie sich nicht, auch in keinem der mir vorliegenden franzöf. Baumschulen-Cataloge und eben so wenig in deutschen pomologischen Werken oder Catalogen.

Die Gestalt einer vollkommenen Frucht zeigt der Umriss einer solchen aus dem Jahr 1860 am deutlichsten. Die Frucht erreicht eine Breite von 3" und eine Länge von 4", zuweilen auch noch mehr. Eine im Jahr 1858 erbaute Frucht wog 19 Loth.

Kelch: gelblich und grünlich, auch hellbraun gefärbt, ziemlich kurz und steif vorstehend, halboffen, steht in einer seichten Vertiefung ohne Falten, in welcher meist einige hellbraune Rostflecke zu bemerken sind.

Stiel: ziemlich stark, oben hellbräunlich, unten grünlich gelb und etwas verdickt, zuweilen in die Frucht übergehend, wie in der Abbildung auf der einen Seite, eben so oft aber auch rings herum in einer kleinen Vertiefung stehend.

Schale: sehr fein, glatt, geschmeidig, von Farbe blaß und matt grünlich gelb. Das Grünliche entsteht hauptsächlich nur dadurch, daß die feinen hellbraunen Punkte meistens etwas grünlich umflossen sind.

Kernhaus: groß, aber nur ganz fein angedeutet. Achse voll, kommt aber auch zuweilen hohl vor. Fächer groß und geräumig, mit schönen großen, schwarzbraunen, vollkommenen Kernen.

Fleisch: gelblich weiß, innerhalb des Kernhauses fast etwas röthlich, besonders wenn die Frucht etwas überreif ist, sehr fein, zwar nicht butterhaft schmelzend, sondern etwas kernig, sich aber beim Kauen auflösend, sehr saftig und angenehm süß und leicht gewürzt. T. I. Geruch sehr schwach.

Reifezeit: gewöhnlich Monat October, hält sich aber nicht lange in den Nov.

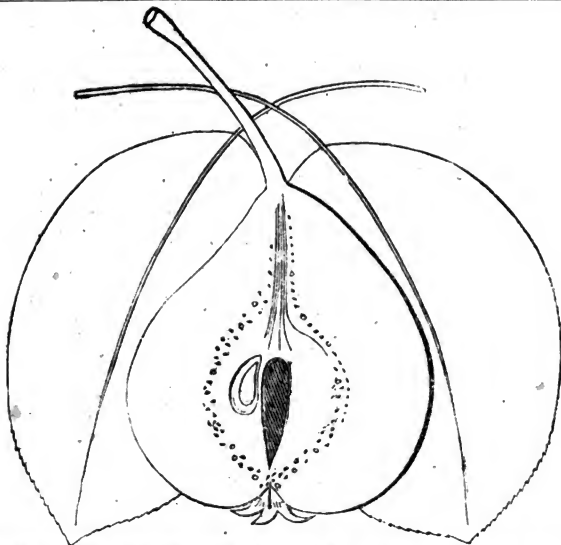
Uebrigens scheint diese Sorte gut zu wachsen und stark zu treiben, hat aber bei mir etwas spät angefangen, zu tragen.

v. Flotow.

Hogg im Man. von 1860, S. 185 beschreibt die Elton ähnlich dem Lond. Cataloge als mittelgroß, oval, grünlich mit dünnem Graubraun überdeckt und stark rothbraun gefleckt, an der S.S. in Orange übergehend; das Fleisch als fest, abknackend, saftig, sehr gut, die Frucht im Sept. reifend. — Der Londoner Catal. bemerkt, daß sehr oft die Samenfächer und Kerne fehlen. Herr Superintendent Oberdieck sandte mir Blätter, wie er die Elton durch Urbanek von der Hort. Soc. zu London erhielt, die ich oben neben die Frucht zeichnete. Oberd. gibt noch Folgendes über die Vegetation: Triebe mächtig stark, etwas gekniet, nach oben etwas wollig, matt olivengrün, nur sparsam und matt punktiert. Augen ziemlich stark, konisch, schwarzbraun geschuppt, ziemlich abstehend, doch mit der Spitze häufig wieder etwas gegen den Zweig hingebogen, sitzen auf ziemlich vorstehenden, wenig gerippten Trägern. Blatt des Triebes eiförmig, flach, ganzrandig, oder nur gerändelt, mittelgroß, Asterblätter meist fehlend. Blatt der Fruchtaugen ganzrandig, flach, von verschiedener Form: die kleineren kurzstielligen auch eiförmig, die langstielligen lang und spitz eiförmig, oft auch am Stiele elliptisch abnehmend.

•Jahn.

No. 397. Weinbirne vom Bodensee. Dieb IV, 2. 2.; Luc. X, 2 a.; J. III (IV), 2.



Weinbirne vom Bodensee (Späte Weinbirne). Lucas. ff. Oct. 4 B. Mostobst.

Heimath und Vorkommen: Ist in der Gegend des Bodensees, bei Friedrichshafen und Langenargen, sehr verbreitet und als Mostfrucht sehr geschätzt, indem sie ein haltbares, angenehmes Getränk gibt. Mein Reis habe ich von Herrn Garteninspector Lucas und die besonders reiche Tragbarkeit der Sorte bestätigte sich auch in hiesiger Gegend, wo indeß Mostfrüchte noch gar nicht geschätzt werden. Sie ist indeß auch für die Küche und zum Welken brauchbar.

Literatur und Synonyme: Lucas Kernobstsorten Württembergs S. 244 unter obigem Namen, mit dem Bemerken, daß sie am Bodensee zum Unterschiede von der Knausbirne, die auch Frühe Weinbirne heiße, gewöhnlich Späte Weinbirne genannt werde. Da Lucas auch noch eine Selbe Mostbirne vom Bodensee hat, so wäre zur Verhütung von Verwechslungen der Name Späte Weinbirne vielleicht der beste.

Gestalt: dickbauchig-kreiselförmig, oft mehr umgekehrt eiförmig, 2" breit, $2\frac{1}{3}$ — $2\frac{1}{2}$ " hoch. Der Bauch sitzt allermeist etwas nach dem Kelche hin, um den sie sich bald etwas flachrund wölbt, daß sie aufstehen

kann, bald mehr eiförmig zurundet. Nach dem Stiele macht sie eine kurze oder auch etwas längere Kreiselspize.

Reich: stark, breit- und langgespitzt, sitzt in flacher Senkung, durch Falten und feine Beulen etwas geschnürt, ist offen und liegt ziemlich auf.

Stiel: holzig, ziemlich stark, gerade oder nur wenig gekrümmt, $1\frac{1}{3}$ " lang, geht ziemlich aus der Frucht heraus oder sitzt wie eingesteckt und ist öfter etwas auf die Seite gebogen.

Schale: ziemlich stark, vom Baume mattgrün, fast hellgrasgrün, im Liegen gelb, oft noch mit Grün vermischt. Die Sonnenseite ist mit einer matten, erdartigen, braunen Röthe überlaufen, die sich nicht weit erstreckt oder nur Anflug ist. Punkte fein, fallen wenig ins Auge, als nur in der Röthe, wo sie weißlich sind. Lucas bezeichnet sie auch an der Schattenseite als stark. Rostansflüge sind ziemlich häufig.

Fleisch: weiß, fast etwas röthlich schimmernd, um das Kernhaus steinigt, saftreich, mürbe, von fein säuerlichem Geschmacke, den Lucas als rauß und zusammenziehend bezeichnet, was ich hier nicht fand.

Das Kernhaus hat starke, hohle Achse; die mäßig großen, langen Kammern enthalten schwarze, lange, allermeist unvollkommene Kerne. Reichhöhe kurzer, breiter Kelch.

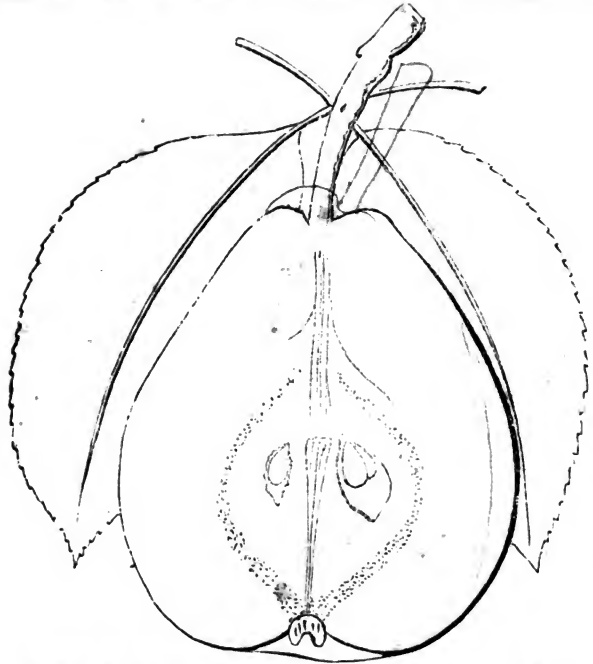
Reife und Nutzung: Zeitigt nach Lucas im Oct. und hält sich 4 Wochen, was ihre Brauchbarkeit zur Weinbereitung mehrt. Bei mir hielt sie sich in dem kühlen Jahre 1860 bis in den Januar. Benutzung nur als Mostfrucht, zum Trocknen und Kochen ist sie zu steinig.

Der Baum wird nach Lucas Bemerkung groß, mit hochgehender Krone und erreicht ein hohes Alter, trägt auch jährlich und sehr reichlich. Sommertriebe wenig stufig, stark olivenfarbig, etwas braun überlaufen, nach oben wollig, mit ziemlich vielen, großen, doch etwas matten Punkten. Blatt groß, flach ausgebreitet, glänzend, kurz oval, oft etwas herzförmig, mit nur flachen und meist nur nach der Spitze hin sich zeigenden stumpfspitzen Sägezähnen. Blatt der Fruchttaugen meistens regelmäßig oval, viele auch elliptisch, mit ganz kurzer Spitze, oft nur gerändelt. Augen ziemlich groß, fast konisch, anliegend, sitzen auf langgerippten Trägern.

Anm. Auf meine Aeußerung, ob denn nicht der Wein aus edleren Früchten bereitet auch besser sein möchte, als der aus herbfleischigen, erwiederte mir Herr Garteninspector Lucas einmal, daß namentlich zur Haltbarkeit des Weins schon etwas in der Frucht vorhandener Gerbstoff erforderlich sei. Darnach würde etwa in meiner Gegend oder Boden die Obige für Weinbereitung nicht mehr so schätzbar sein, als am Bodensee. Sollte aber der Werth der jetzt geschätzten, wenn auch oft herbfleischigen Früchte, nicht mehr in dem großen Ertrage liegen, den ihre großen, reich tragenden, alt werdenden Bäume geben? Nach Analogie des edlen Rebenweines, der um so besser, auch nicht weniger haltbar ist, je mehr edlen, zuckerhaltigen Saft die Traube hatte, so daß man den schlechteren Sorten ja jetzt selbst Zucker zusetzt, sollte man glauben, der Wein aus edel schmeckenden, saftreichen Obstfrüchten müßte auch besser sein als der von herbfleischigen. Diel rühmt wenigstens sehr den Wein, den er vom Englischen Goldpepping hatte. Comparative Versuche sind darüber vielleicht noch nicht genügend gemacht.

Oberdieck.

No. 398. Dillens Herbstbirne. Diel I, 3 (2) 2.; Luc. III (IV) 1 b.; Jah'n IV, 2.



Dillens Herbstbirne. Diel (van Mons). ** Oct. 14 T. bis 3 W.

Heimath und Vorkommen: diese schätzbare Tafelfrucht, die, wenn nur früh genug gebrochen, auch in meiner Gegend höchstnimmig schöne schmackhafte Früchte giebt, erzog Herr Prof. v. Mons, und benannte sie, auf Verlangen des Königs von Württemberg, nach dem Württembergischen General, Grafen Dillen. An Diel sandte er sie als Dillen d'automne, wie sie auch in seinem Catalog, Ser. II. Nr. 458 sich findet. Scheint noch wenig bekannt, wahrscheinlich, weil die Empfänger der Sorte zu spät brachen und die Frucht wenig gut fanden. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. III, S. 76. Die Dillen, Dillen d'automne, darf weder verwechselt werden mit Diels Butterbirne, die irrig oft auch Dillen und Gros Dillen genannt wird, noch mit der Doyen Dillen (Dechant Dillen) und wird, um Verwechslung zu verhüten, besser nicht bloß die Dillen genannt. Die Annales II, S. 73 geben gute, jedoch obige Figur an Größe merklich übertreffende Abbildung unter dem Hauptnamen Maréchal Dillen und dem Synon.

Dillen d'automne. In dem in der Publication der Société van Mons de 1861 gegebenen Sortenverzeichnis finden sich dagegen Dillen d'automne und Maréchal Dillen getrennt von einander aufgeführt. Kommt in Catalogen selten vor. Das deut. Obst-Cab. 12, Nr. 46 gibt falsche oder schlechte Abbildung.

linguliforme
 Gestalt. Kommt in Form den Dechantäbirnen und der alten Colmar nahe. Nach Diel ist sie rundbauchig mit breit abgestumpfter Stielspitze und fand ich manche, besonders kleinere Exemplare auch so, größere jedoch merklich höher als breit, dem Konischen sich nähernd, wie sie auch die Annales abbilden, die jedoch richtig anmerken, daß die Form veränderlich sei, und man auf denselben Baume eiförmige, mehr kreisförmige und fast cylindrische Früchte ernte. Der Bauch sitzt bei der mehr konischen Form merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich oft flach, aber immer so abrundet, daß sie noch gut stehen kann. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer dicken abgestumpften Spitze. Gute Früchte sind nach Diel 3" breit und gewöhnlich auch eben so hoch; ich hatte sie nicht über 2 1/2" breit, aber öfter dabei von 3" Höhe.

Kelch kurzblättrig, hartschalig, offen, aber mit den Ausschnitten meist etwas zusammengebogen, sitzt in geräumiger, meist flacher Senkung, auf deren Rande sich einige flache Beulen zeigen, die auch bemerkbar, doch sehr flach über die Frucht hinauslaufen, und die Breitedurchmesser oft etwas ungleich machen.

Stiel stark, sanft gekrümmt, oft fleischig aussehend und mit Knöspschen versehen, mit Orleanshäutchen stark überzogen, sitzt flach vertieft, oder wie eingestekt, meistens mit einem oder ein paar flachen Fleischwulsten umgeben.

Schale glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrün, in der Reife, wenn sie zu rechter Zeit gebrochen ist, nur gelblich grün (Diel, der sie als citrongelb bezeichnet, scheint auch zu spät gebrochen zu haben). Nötze findet sich nie. Die Punkte sind fein und zahlreich, von Farbe wie die Rostanflüge, die Diel und ich nur fein und nicht bedeutend fanden, während die Abbildung der Annales mehr Rost darstellt. Geruch ist schwach.

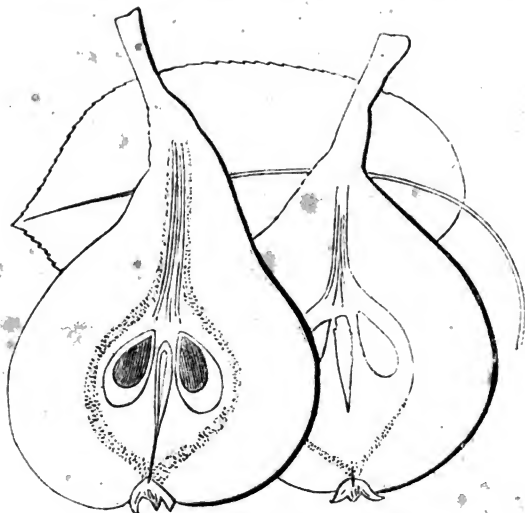
Das Fleisch ist weiß, von Ansehen etwas grobkörnig, wenn die Frucht zu spät gebrochen ist, etwas schmierig oder eher moll, als schmelzend, bei früh genug gebrochenen Früchten aber hinreichend saftreich und ganz schmelzend, von angenehmem, bergamottartigem, fein zimmtartigem, — nach Diel selbst stark zimmtartigem Geschmache, der indeß in meiner Gegend etwas gewürzter sein könnte, wo ihr die Williams Christenbirn, die Herbststlweber, Westrumb und andere ziemlich gleichzeitig reifende an Güte des Geschmacks vorstehen.

Kernhaus klein mit hohler Achse; die Kammern enthalten viele braune, eiförmige, kleine vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung. Zeitigt nach Diel oft Ende September, nicht selten im halben October. Bei mir fiel die Reifezeit nur in recht warmen Jahren noch in den September, meistens erst in den Oct., selbst bis gegen 20. Oct., sie muß aber noch ganz grün, wohl 10 Tage vor der Baumreife gebrochen werden, um recht schmelzend zu werden. Zu spät gebrochen taugt sie noch zum Kochen und Wollen.

Der Baum wächst lebhaft, kommt in allerlei Boden gut fort (auch im feuchten Sulinger Boden steht ein starker gesunder Stamm), macht viel, etwas schlankes Holz, geht gut in die Luft, belaubt sich schön, setzt früh Fruchtholz an und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe lang, etwas schlank, nur an der Spitze etwas wollig, leberfarben, wenn der Baum auf Quitte veredelt ist, worauf er gut fortkommt, an der Sonnenseite rötlich, und nur wenig und nicht ins Auge fallend punktiert. Blatt lang elliptisch, mit auslaufender Spitze, kleinere lanzettlich, glatt, glänzend, nur sehr leicht und stumpf gezahnt. Die unteren Blätter am Sommertrieb sind groß und mehr eiförmig, Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchttaugen elliptisch, am Stiele oft stark verschmälert, gleichfalls nur sehr flach und stumpf gezahnt. Augen klein, herzförmig, anliegend, sitzen auf wenig vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

*Amalia*. Diel. *†. Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie kam an Diel durch Professor Crede in Marburg. Diel weiß nichts von ihrem Ursprung oder über die Entstehung ihres Namens anzugeben. — Ich erhielt die Pfropfreiser von Liegel, kann aber nach den öfters erzogenen Früchten nicht in das von Diel ihr gespendete Lob einstimmen, indem sie nur in sehr günstigen Jahren schmelzend und wohlschmeckend wird.

Literatur und Synonyme: Diel R. R.-D. III. S. 118. — Dittrich, I. S. 684. — Liegels Anw. S. 77. — Dochnahl S. 104. — Auch Oberd., Anl. S. 262, fand sie nur in warmen Jahren schmelzend, in anderem und trockenem Boden bleibe sie Kochbirne und das in manchem Boden alantartige Gewürz fehle ganz.

Gestalt und Größe der an einer freistehenden unbeschnittenen Pyramide erzogenen Frucht in ihren öfters vorkommenden 2 Formen sehe man oben. Diel schildert die Frucht $2\frac{1}{2}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch, ziemlich birnförmig, doch öfters pyramidal, um den Kelch halb kugelförmig und so weit abgeflacht, daß sie meist noch aufstehe. Nach dem Stiele

zu mache sie gewöhnlich nur auf einer Seite, eine starke Einbiegung und endige mit einer Kegelspitze.

Kelch: starkblättrig, hartschalig, offen, bald in einer tieferen, bald in einer sehr seichten, meist ebenen Einsenkung. Auch über die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin.

Stiel: dick, bis 1" lang, nach der Birne zu stark und fleischig, auch öfters mit Fleisch umringelt, welches charakteristisch für die Frucht ist, und von gleicher Farbe mit derselben, nach dem Ende zu braun.

Schale: zart, glatt, nicht fettig, schön hellgrün, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite mehr orange gelb, nur hier und da schwach carmingeröthet, mit vielen sehr feinen bräunlichen Punkten, einzelnen kleinen Rostflecken, und etwas dünnem Roste um den Kelch herum.

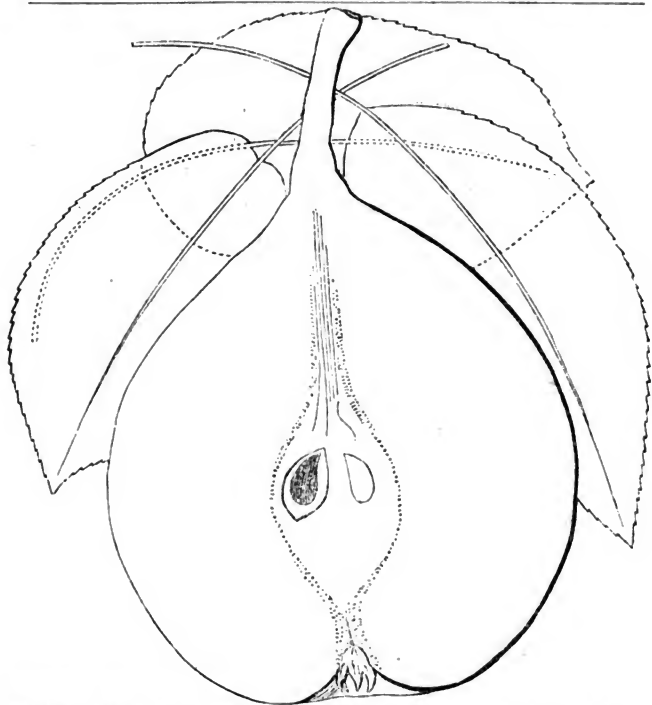
Fleisch: nach Diel schön weiß, fein, saftvoll, butterhaftschmelzend von ungemein starkem angenehmen süßen Zimmtgeschmack — wurde bei mir nur in sehr günstigen Sommern noch ziemlich schmelzend, doch nicht butterhaft, wenn auch sonst von angenehmen süßen zimmtartigen Geschmack; in kühleren Jahren bleibt es schleimig, schmalzartig und fade süß (weil ohne Gewürz).

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und nicht zu großen Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern ziemlich groß, mit wenigen, doch vollkommenen, langen, schwarzbraunen Kernen, fast ohne Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Ende Oct. oder Anfang Nov. und hält sich mehrere Wochen, bei nicht guter Ausbildung auch länger, bleibt aber dann nur Kochbirne. Nach Diel muß sie genossen werden, ehe sie gelb wird, was aber nur für warme Lagen gilt. — Bei dem gleichzeitigen Vorhandensein so vieler anderer besserer Birnen halte ich sie für ziemlich entbehrlich, obgleich die Frucht äußerlich schön ist.

Eigenschaften des Baumes: derselbe hat ein sehr gesundes Wachsthum (wie die Markgräfin, Diel) und belaubt sich schön, ist auch fruchtbar und gedeiht auf Quitten. — Die Blätter sind ziemlich groß, oval, $1\frac{3}{4}$ " breit, mit der oft $\frac{1}{4}$ " langen Spitze $3\frac{1}{4}$ " lang, oft kürzer, oft breiter, meist im vorderen Theile am breitesten, glatt, nach vorne hin ziemlich scharf gesägt, dunkelgrün, stark glänzend. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, ziemlich, fast stehend spitz, schwarzbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, mit feinen gelblichen Punkten; nach Diel sind sie etwas wollig, gelblichgrün, gegenüber und besonders nach oben röhlich, etwas länglich braun punktiert.

Jahn.



Hochfeine Butterbirne. Beurré superfin. Millet (Goubault). **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Der Baumschulbesitzer Goubault zu Mille-Pieds bei Angers erzog sie und erntete die ersten Früchte 1844. Wir sandte Herr Rath Dr. Löper in Neubrandenburg 1859 die Frucht, welche ich bei aller Größe vortreflich fand und die ich deshalb zur Anpflanzung warm empfehlen will.

Literatur und Synonyme: Viron d'Airol. Descript. I, S. 52, tab. 16, fig. 8: Beurré superfin, mit Bemertung, sie sei bereits von Millet in der Pomol. de Maine et Loire beschrieben, sei gelb mit Punkten und Rostflecken, Stiel dick und stark, besonders an seinem Anfange, Fleisch butterhaft, saftvoll, gut parfümirt, reif im Sept. Aehnlich Valtet S. 14: „ziemlich groß, eirund (ové), am Stiele wulstig, röthlich gelb, Fleisch fein, schmelzend, voll deliciousen, schwach säuerlichen Saftes, Sept.“ Leroy: excellent, I. A., Aug. und Sept. Erzogen von Goubault, nicht von van Mons unter dem Namen de Cumberland, wie de Jonghe sagt. Decaisne hält dieselbe für identisch mit der von ihm Bd. IV. (Lief. 41) sehr ähnlich

abgebildeten und beschriebenen Graslin, mit den weiteren Synon. *Beurré Dathis* und *Dathis de printemps*, denen er auch *Laure de Glymes* mit einem ? zugefellt. Auch hatte ich 1863 die Frucht der Graslin aus Carlstraße von der Görtiger Aufstellung gut mit der *B. superfin* stimmend, und *Viron d'Airol*. hat die Graslin in f. *Description I*, S. 34, tab. 9, fig. 6 ebenfalls sehr ähnlich gezeichnet und beschrieben. Sie wurde nach einem Hrn. de Graslin, auf dessen Gute man sie gegen 1837—1842 auffand, von Dr. Bretonneau benannt, ihr Beinamen *Graslin de Nantes* ist jedoch nach *Viron d'Airol*. Liste syn. S. 76 unrichtig. Sie sei fast wie *B. gris*, vielleicht eine Unterart von dieser, wogegen sie *Decaisne* (auch *Teugard* S. 35) der *Duchesse d'Angouleme* vergleichen. — *Willermoz* in *Pomologie de la France*, Lyon 1863, widerspricht der Identität der *B. superfin* mit der *Graslin* und erklärt beide, wie auch die *Cumberland* (v. M.) und *Dathis*, also alle 4 für verschieden, gibt aber von *B. superfin*, Tom. I, unter Nr. 43, eine gut mit *Decaisne's* *Graslin* harmonirende Abbildung und Beschreibung. Doch will die Vegetation, wie ich beide Arten von Dr. Walling habe, deren Bäume aber noch keine Frucht brachten, bis jetzt nicht ganz stimmen, und schildere ich deshalb mit Folgendem hauptsächlich nur die *B. superfin*.

Gestalt: kreiselförmig oder auch mehr eirund, zum Theil um den Kelch ziemlich stark, zum Theil auch schwächer abgeplattet, auch nach dem Stiele zu nimmt sie bald mehr, bald weniger schnell ab, endigt aber meist mit kurzer in den Stiel auslaufender Spitze. *Viron d'Airol*. beschreibt sie als $3\frac{1}{2}$ " hoch und fast eben so breit.

Kelch: spitzblättrig, gelbbraun, halboffen, in enger und ziemlich tiefer Senkung, mit einigen Venen umgeben, die über die Frucht fortlaufen und die Rundung hie und da ungleich machen.

Stiel: sehr stark, nach der Birne zu fleischig und angeschwollen, grünlich gelbbraun, steht oben auf ohne Absatz und ist meist etwas gekrümmt.

Schale: glatt, grünlich citronengelb mit feinen bräunlichen Punkten und zerstreutem, nekartigen Roste, der nur um den Kelch herum mehr zusammenhängt.

Fleisch: gelblich weiß, sehr fein, völlig butterhaft, saftreich, von äußerst angenehmem, durch seine Säure (Diel würde „*Muscatelessäure*“ sagen) und viel Gewürz erhabenen, weinigen Zuckergeschmack.

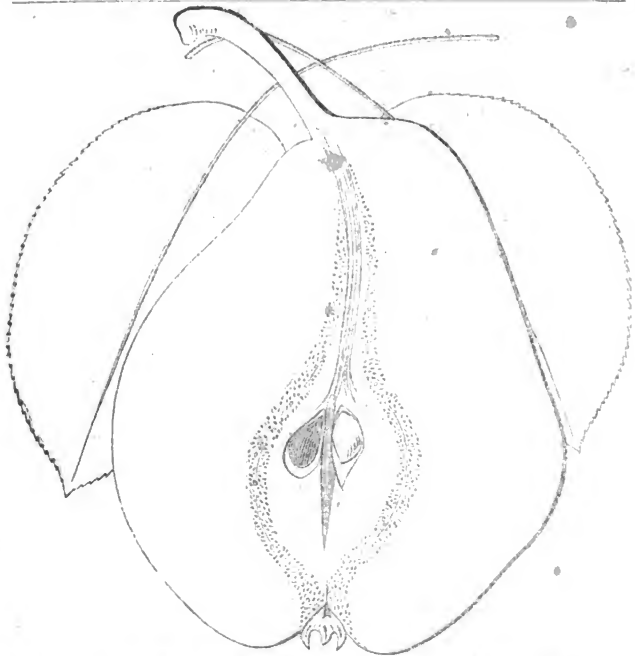
Kernhaus: klein, nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein, eirund, mit meist unvollkommenen, mittelgroßen Kernen, fast ohne Höder.

Reife und Nutzung: Die Birne reifte in dem warmen Sommer 1859 gegen Ende des Oct. und dürfte hiernach die Reifezeit bei uns im Oct. und Nov. sein. *Willermoz* gibt Sept., zuweilen Aug., auf kaltem Stande auch Octbr. an. *Decaisne* für die *Graslin* Mitte Oct. und mit ihr reifen nach ihm unter gleichen Verhältnissen *B. superfin* und *Dathis* ganz gleich. Es ist eine große und schöne, vorzügliche Tafelfrucht, die gewiß überall Beifall findet.

Eigenschaften des Baumes: nach *Viron d'Airol*. ist er auf Quitte veredelt von mittlerer Büchsigkeit und trägt gerne. Baltet bezeichnet ihn als mittelfruchtbar, deshalb wie der der *Graslin* flüchtig zu beschneiden und für Hochstamm auf Wildling, für Pyramide und Cordon auf Quitte zu veredeln. — Die Blätter des älteren Holzes an einem jugendlichen Baume der *Beurré superfin* sind denen der *Hardenponte's* Winterbutterbirne ähnlich oval, nach dem Stiele zu etwas verschmälert, auch am Rande eben so wellenförmig, die länger gestielten sind elliptisch, ein Theil lanzettförmig (letztere Form zeigen auch die Blätter der Sommerzweige), länger oder kürzer zugespitzt, glatt, regelmäßig und fein oder auch gröber und stärker gefägt, dunkelgrün und glänzend, reich, doch fein geadert. Stiel $\frac{3}{4}$ —2" lang. (Ich zeichnete die beiden Hauptformen zu beiden Seiten der Frucht. Die über beide gezeichnete Blattform zeigt meine *Graslin*, deren Blätter *Decaisne* am Fruchtholze als oval, zugespitzt, fast ganzrandig, am Sommerzweige als langelliptisch, fast ganzrandig beschreibt, doch hat er sie am Sommerzweige länglich eirund, mit langer auslaufender Spitze, seicht etwas gezahnt-gefägt abgebildet.) — Sommerzweige bräunlich grün, a. d. S. S. braunröthlich, fein gelblich punktiert. — Am jungen Holze finden sich öfters Dornen.

Jahn.

No. 401. *Bacheliers Butterbirne*. Die I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Zahn II, 2.



Bacheliers Butterbirne. Viv., Decaisne (Bachelier). ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Gärtner Bachelier, geb. 1774 in Dünkirchen, in Cappellebrouck (Canton de Bourbourg, Departem. du Nord) erzogen und die Gartenbaugesellschaft zu Bourbourg gab zuerst Nachricht über dieselbe. — Ich nahm die Frucht aus Hrn. Leroy's Sortimenten von der Ausstellung in Berlin und bekam von Hrn. Leroy später einen jungen Baum, nach welchem ich die Vegetation schildere. — Die Birne ist sehr schön und gut und ich kann sie angelegentlichst empfehlen.

Literatur und Synonyme: *Annal. de Pomol.* VIII, S. 33: *Beurré Bachelier*. Sie erscheint hier kleiner und am Kelche stärker abgeplattet, als auf meiner Zeichnung, doch bildete sie Decaisne im *Jard. fruit.* V, Taf. 29 ähnlich der letzteren, besonders in dem einen von ihm gezeichneten sehr großen, $3\frac{3}{4}$ " breiten, $4\frac{1}{2}$ " hohen Exemplare ab. Sie wird in den *Annales* von Viv. als ziemlich groß, länglich oder ovalkreiselförmig, oft beugig, sehr wechselnd in Form und Färbung,

wie die von der Gartenbauges. zu Doubourg mit ihr verglichene Duchesse d'Angouleme — von Decaisne als groß, bauchig, abgestumpft, oft heulig und von der Form der obengenannten oder auch der Arenbergs Colmar — von beiden als fleischig, butterhaft, von Viv. als ausgezeichneten Geschmacks, allerersten Ranges, von Decaisne zwar als saftreich und geädert, aber nur wenig erhaben, geschildert. — Kürzere Nachricht geben Liron d'Airol. table synon. S. 6: „sehr groß, I. R., Ende Decemb.“; Baltet S. 23: „groß, länglich elliptisch, Saft angenehm, Oct. Nov.“; Leroy, I. R., Nov. Ausgezeichnet schön und gut, sehr werthvoll.“ — Nach Decaisne wird die d'Arenberg (Arenbergs Colmar), vergl. III. Handb. II, S. 554 zuweilen mit ihr verwechselt und der Name Bachelier zu Chevalier entstellt.

Gestalt und Größe gibt obige Zeichnung. Ebenso und gleich groß und schön sah ich sie von den Herren Gebr. Simon Louis in Mex bei der Ausstellung in Ramur 1862 und würde ich die Frucht als unregelmäßig eirund, nach dem Kelch zu abnehmend, um denselben jedoch mäßig abgeplattet, so daß sie zur Noth noch aufsteht, nach dem Stiele zu abgestumpft birnförmig oder kegelförmig bezeichnen.

Kelch: Klein- und spitzblättrig, innen gelbbraun, offen in einer ziemlich regelmäßigen, doch kleinen, schüsselförmigen Einsenkung mit flachen Beulen umgeben, die über die Wölbung und den Bauch hin stärker hervortreten und die Frucht verlocken, doch ziemlich regelmäßig kantig machen,

Stiel: sehr stark und ziemlich lang, braungelb, schwach vertieft stehend, meist von einem sich ansehenden Höcker zur Seite gedrückt.

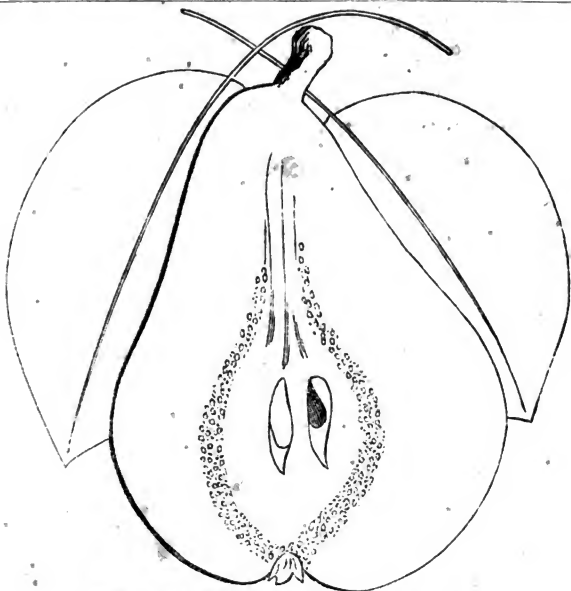
Schale: schön glatt, grünlich citronengelb mit undeutlichen sehr feinen bräunlichen Punkten und Roststreifen, um den Kelch etwas mehr zusammenhängend, doch immer dünn berostet, ohne Rötze, wovon jedoch nach den Annalen sich zuweilen auf der S. S. etwas einfundet.

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von sehr gutem pikanten säuerlich-süßen gewürzhaften Geschmacks, wie ich ihn bei den Birnen für den edelsten hatte. *angenehm als ich keine Bitterkeit bemerkte.*

Kernhaus: nur von feinen Körnchen umgeben, etwas hohlsackig, Kammern klein, mit verhältnißmäßig ebenso kleinen schwarzbraunen vollkommenen Kernen.

Reife und Reifung: Hr. Leroy's Frucht war 1860 Mitte October reif, wahrscheinlich hatte die im Ausstellungslokale herrschende Wärme die Zeitigung beschleunigt; aber die Reife dürfte immer Ende Oct. oder Anf. Nov., schwerlich, wie Liron d'Airol angibt, im Dec. sein. — Sehr schätzenswerthe feine Tafelfrucht, an welcher freilich noch erprobt werden muß, ob sie bei uns ebenso gut wird.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe zeigt ziemlich kräftigen Wuchs und gedeiht nach Vivort in allen Formen, zeigt auch gute Fruchtbarkeit. Nach Baltet ist letztere noch problematisch, in seiner Jugend scheint er zu Fehlknospen (sax-bourgeois) geneigt, wenn nicht lang geschnitten werde. (Dies ist übrigens bei vielen anderen Varietäten ebenso der Fall.) — Die Blätter meines jugendlichen Baumes sind eirund, hier und da schwach herzförmig, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ “ breit, bis 3“ lang, glatt, oft etwas weitläufig fein stumpfgesägt, die Ränder des Blattes sind meist nach unten umgebogen, die Spitze ist seitwärts gedreht, dunkelgrün und glänzend. Decaisne beschreibt sie am Sommerzweige als oval oder oval-herzförmig, zugespitzt, spitzig, scharf gezähnt (häufig seien sie von kleinen mit ellipt. oder lanzettf. Blättern besetzten Fruchtspiessen begleitet), die Wätter der Fruchtknospen als mehr oval und ganzrandig oder genarbt. — Blütenknospen nach den Annal. klein, länglich kegelf., zugespitzt, schwarzbraun. — Sommerzweige dunkelgrau-braun mit schmutzigweißen Punkten.



Willermoz's Butterbirne. Dibort. *f. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Dibort erzogen, der sie nach Herrn Willermoz, Director der Baumschulen zu Scully und Secretär der Gartenbaugesellschaft des Rhone-Departements zu Lyon benannte. Der Baum trug zuerst 1848. Meine Frucht stammte aus Hrn. Leroy's Collection bei der Berliner Ausstellung und erhielt ich von Hrn. Leroy später auch einen Baum.

Literatur und Synonymie: Dibort's Album IV, S. 9: Poire Willermoz. Die Frucht ist hier $3\frac{1}{4}$ " breit und $4\frac{1}{4}$ " hoch, sonst ziemlich von gleicher Form mit der meinigen, nur mit längerem und dünnerem Stiele abgebildet. — Liron d'Aloul, Descript. I, S. 18, tab. 3, fig. 2, hat sie wie Dib., doch etwas unregelmäßiger, wie beulig, auch spitzer nach dem Stiele zu. — In Catalogen, wie bei Leroy, Gaujard u. s. w. findet man sie wie von Dib. geschildert. Baltet hat sie nicht. — Dochnahl S. 67 nannte sie Willermoz's Schmalzbirne.

Gestalt und Größe vergl. man oben und mit dem bereits Gesagten. Dibort beschreibt die Frucht als groß, birnförmig pyramidal,

nach dem Kelche zu am breitesten, um welchen sie leicht-rippig und beugig sei. Sie ist um den Kelch nur wenig abgeplattet und steht deshalb nur schwer auf.

Kelch: kurzblättrig, graubraun, etwas wollig, aufrechtstehend, offen, in schöner, seichter, schüsselförmiger, doch etwas seitwärts stehender, ebener oder mit schwachen Beulen besetzter Einsenkung.

Stiel: kurz und dick, doch nach Biv. etwa 1" lang, gekrümmt, oben auf stehend, verlor sich an unserer Frucht im Fleische ohne Abiag.

Schale: glatt, hellgrün, später goldgelb, an der Sonnenseite leicht geröthet, mit feinen, gelbbraunen Punkten, die um den Kelch noch feiner werden und sich häufen; an der mir vorliegenden Frucht war sie durch netzartigen, stellenweise zusammenhängenden Kost etwas fein rauh, was aber nicht bei allen Früchten vorkommen mag.

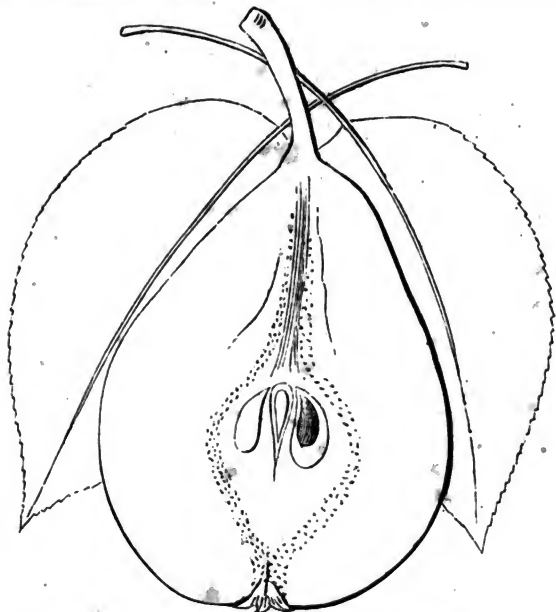
Fleisch: wird beschrieben als weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm parfümirtem und sogar mürkirtten Zuckergeschmack. Ich bemerkte mir es als gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von schwach weinigen, gewürzt süßen Geschmack, doch ohne besondere Erhabenheit.

Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, vollackig, Kanynern verschoben und unregelmäßig, mit unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach dem Album gegen Ende October und hält sich bis Ende Nov., wenn man durch Zwischenpflücken sie nicht zu sehr ausreifen läßt. Die mir vorliegende Frucht war Mitte Oct. reif. — Biv. nennt sie excellent, was ich zugebe, wenn man sie für sich allein genießt; doch hatte ich um jene Zeit eine größere Zahl verschiedener Früchte nach einander zu prüfen, von denen immer eine besser als die andere, und wodurch ich wohl verwöhnt war.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe baut sich nach Bivort prächtig zur Pyramide und trägt seine Aeste wagerecht, hat aber noch Dornen. — Die Blätter meines Baumes sind der weiteren Schilderung entsprechend, breit eirund, die länger gestielten schmaler, oft oval, auch öfters herzförmig, mit auslaufender langer, auch öfters ganz kurzer Spitze, bis $2\frac{3}{4}$ " breit und bis $3\frac{1}{4}$ " lang, glatt, ganzrandig oder verloren und nur an der Spitze deutlicher stumpf gefägt, sichelförmig und etwas schifförmig, hellgrün, mattglänzend. — Blüthenknospen kegelförmig, scharfstechendspiz, dunkelbraun. — Sommerzweige gelbbraun, fein hellgelb punktiert.

Jahn.



Esperens Wildling. Bivort. (Esperens.) * fast ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: der Major Esperens erzog sie aus Samen, und erhielt von dem Baume 1838 die ersten Früchte.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie als Besi d'Esperens im Album II. S. 143 und ähnlich auch wieder in den Annal. de Pom. V. S. 63. — Unter den französ. Schriftstellern findet man sie bei de Liron d'Aix, Descript. II. S. 15, Taf. 21, Fig. 3. Die Abbildung ist wie im Abb. und ziemlich ebenso die Beschreibung. In seiner Liste syn. S. 36 bezeichnet de Liron Beurré Beaumont als ein ihr mit Unrecht beigelegtes Synon. — Tougarb hat sie 2 Mal, S. 31 nach de Vavay's Catalog im Oct. und Nov. reisend, in leichtem Boden I. R., und S. 47 nach Biv. Abb. unter den im Nov. und Dec. zeitigenden Birnen. — Papeleu gab irrthümlich Bergamotte d'Esperens als Syn. an, wie S. 181 dieses Bandes des Ill. Hdb. bemerkt ist. — Von der Bb. II. S. 481 des Ill. Hdb. beschriebenen Esperine ist sie ebenfalls verschieden. In Letzterer hat Oberdied, wie er bei der Görlicher Versammlung mittheilte, die in s. Anleit. S. 809 beschriebene, von ihm benannte Schmidbergers Butterbirne wieder erkannt.

Gestalt: im Abb. wird die Frucht als birnförmig-kreiselförmig, in den Annal. als birnförmig bezeichnet, sie ist jedoch in beiden meiner Zeichnung ähnlich, doch mehr oval, im Album fast elliptisch, weil nach dem Kelche zu stärker abnehmend, und auch nach dem Stiele zu länger kegelförmig abgebildet. Dagegen waren in dem in Görlich ausgestellten belgischen Sortiment 2 Früchte der Besi d'Esperen am Kelche weit mehr abgeplattet (stärker als auf meiner Zeichnung oben) und auch nach dem Stiele zu waren sie kürzer gebaut als auf Viv. Abbildung, so daß die Form sehr veränderlich sein muß. Die Frucht ist beschrieben als ziemlich groß, sie ist jedoch $2\frac{3}{4}$ " breit und $3\frac{3}{4}$ " hoch abgebildet, wogegen die meinige, am Pyramidbaum erzogen, zwar kleiner, aber immer noch größer, als die in Görlich ausgestellten Früchte ist, die nur mittelgroß waren.

Kelch: lang- oder kurzblättrig, oft unvollkommen, offen, in ziemlich tiefer, oft aber schiefer durch Beulen verschobener Senkung. Diese Beulen laufen auch fort und erheben sich hier und da wieder am Bauche und selbst am Stiele, wodurch die Abrundung ungleich wird.

Stiel: grünbraun, holzig, 1" lang, oben in Fleischringeln oder neben einem Höcker schief stehend.

Schale: glatt, mattgrün, später mehr gelbgrün mit feinen bräunlichen Punkten, an der S.S. etwas streifiger, doch nur matter Rötze und mit etwas Rost um Kelch und Stiel.

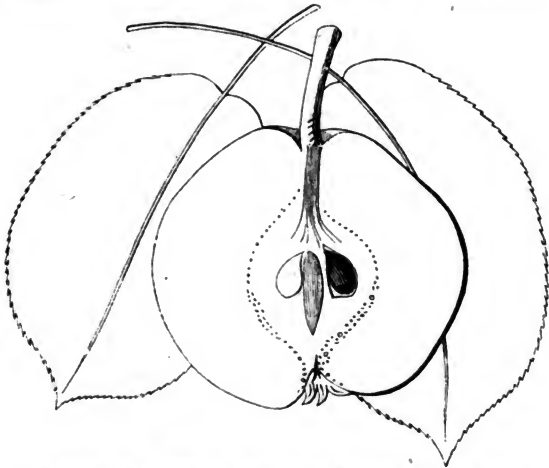
Fleisch: mattweiß, fein, saftreich, butterhaft, von angenehmem gewürzhaften Zuckergeschmack, doch ohne Erhabenheit, weil die Säure mangelt.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach höflichsig, Kammern länglich mit vollkommenen, länglichen Spitzen, kastanienbraunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Reifung: die Frucht reifte in dem warmen Jahre 1859 in Mitte des Octobers und auch die von mir aus Görlich mitgenommenen belgischen Früchte waren bis 20. Oct. fast überreif. — Vivort gibt als Reifezeit Nov. an und bemerkt, daß man etwas aufmerksam auf sie sein müsse, weil sie die Farbe wenig ändere. Es ist eine schöne, gute Tafelfrucht, welche Empfehlung verdient, wenn sie auch anderen gleichzeitig reisenden Birnen, wie Grauer Herbstbutterbirne, Marie Louise, Capiaumont u. s. w. nachsteht. Wie die von mir abgebildete Frucht zeigt, bildet sie sich doch auch bei uns noch auf freiem Stande in Vollkommenheit aus.

Eigenschaften des Baumes: nach Viv. ist er von mittlerer Kräftigkeit, aber sehr fruchtbar. Bei mir hat der Probeast mehrere anderen Sorten in gesundem Wachsthum überhöht, auch schon öfters getragen. — Blätter länglich eiförmig mit meist langer auslaufender Spitze, bisweilen nach dem Stiele zu etwas keilförmig, bisweilen auch mehr oval, $1\frac{3}{4}$ " breit, bis $3\frac{1}{4}$ " lang, regelmäßig, etwas stumpf gesägt, oberhalb glatt, unterhalb hier und da verloren wollig, schifförmig und sichelförmig, dunkelgrün, stark glänzend, ziemlich stark geadert. Stiel ziemlich stark und steif, $1\frac{1}{2}$ " lang, etwas verloren wollig. — Blütenknospen kegelförmig, ziemlich stehend spitz, dunkelbraun. Sommerzweige grünlich-gelbbraun mit wenigen feinen gelblichen Punkten.

Jahn.



Löwener Bergamotte. Vivort (van Mons?). *†. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Ich erhielt sie von Papeleu, in dessen Verzeichniß sie als Bergamotte de Louvain (van Mons) verzeichnet ist, als ob sie v. Mons erzogen habe, doch habe ich sie in des Letzteren Catalog nicht gefunden.

Literatur und Synonyme: nur noch bei Tougard, der sich auf Vivort's Catal. bezieht, fand ich sie S. 45 ebenfalls mit dem Zusatze van Mons. Tougard und Papeleu schildern sie kurz als II. Ranges, halbschmelzend, klein, Nov. Dec. (Papeleu Nov. Febr.), den Baum kräftig wachsend, sehr fruchtbar. — Von der vorausgehend unter Nr. 392 beschriebenen Löwener Birne und anderen dort genannten Birnen aus Löwen ist dieselbe verschieden. Die in Dittrich III, S. 141 beschriebene Löwener Butterbirne, Beurré de Louvain ist nach Poiteau in den Ann. de la Soc. d'horticulture de Paris, Dez. 1834 länglich bauchig, einer schönen Beurré gris ähnlich, und nach einer Zeichnung von Lucas, die er von einer aus Wiesbaden mitgenommenen belgischen Frucht der Besl de Louvain mir übersendet hat, scheint diese der Beurré de Louvain nahe zu stehen.

Gestalt: bergamottförmig, wie oben gezeichnet, um den Kelch ist sie oft stärker abgeplattet, nach dem Stiele zu auch öfters etwas mehr abnehmend, doch immer hoch gewölbt und ohne alle Spitze. Die Frucht ist klein, wie oben 2" breit, 1" 9/2" hoch, häufig bleibt sie aber auch noch kleiner, wenigstens bei mir auf freiem Stande.

Kelch: groß, breit und starkblättrig, hornartig, offen oder halb-offen, oft wie an der Zwibogenbirne in zwei Hälften gespalten, in einer mit Beulen besetzten meist engen Einsenkung. Diese Beulen laufen zum Theil als stumpfe Kanten über den Bauch bis zum Stiele hin.

Stiel: stark, verschieden lang, braungelb, mit feinen Würzchen besetzt, in einer kleinen, engen Höhle.

Schale: glatt, grün, später citronengelb, mit feinen, bräunlichen, an der Sonnenseite stärkeren, röthlichen Punkten, wodurch diese selbst geröthet erscheint, und mit etwas Rost um Kelch und Stiel.

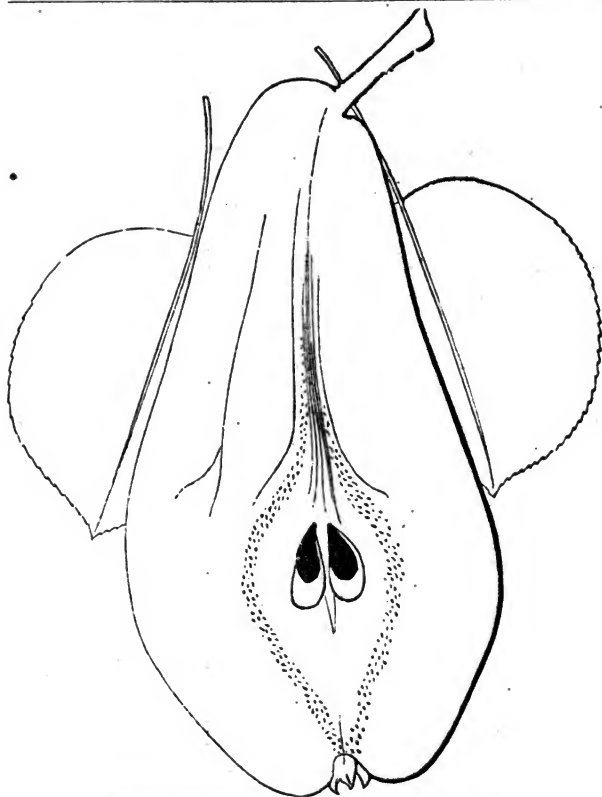
Fleisch: gelblich weiß, fein, halbschmelzend oder rauschend, doch saftig und von süßem, sehr angenehmen Bergamottgeschmack.

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, nicht hohlschig, Kammern klein, mit hellbraunen vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgte hier in warmen Sommern Ende October, in anderen Jahren auch später, so hatte ich sie aus 1860 noch im Januar. Sie stimmt somit unter Umständen auch mit Bapeleu's Angaben und ist eine recht gute Frucht, die man mehr empfehlen könnte, wenn sie größer wäre, was aber wohl auf nahrhaftem, tiefgründigen Boden schon der Fall sein wird.

Eigenschaften des Baumes: Der Wuchs desselben ist auch hier stark und gesund und zur Hochstammform jedenfalls geeignet, auch lieferten die Zweige schon öfters reiche Ernten. — Die Blätter sind oval, nach dem Stiele zu öfters verschmälert, doch ohne elliptisch zu werden, $1\frac{3}{4}$ " breit, 2— $2\frac{3}{4}$ " lang, öfters etwas herzförmig, mit meist aufgesetzter Spitze, glatt, regelmäßig fein gesägt, schifförmig und etwas wellenförmig, auch schwach sichelförmig, ziemlich steif und lederartig, dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Stiel von $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " lang, gelblich grün. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, etwas kurz gespitzt, kastanienbraun. — Sommerzweige schwärzlich olivengrün, fein schmutzigweiß punktiert.

Jah n.



Duvals Butterbirne. Bivort (Duval). ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie wurde erzogen von einem Herrn Duval im Hennegau, noch vor 1823, wie aus dem um damalige Zeit erschienenen von Mons'schen Cataloge zu ersehen ist. — Ich nahm die Frucht aus Hrn. Millet's in Tirlemont Sortimente aus Namur mit und gebe die Schilderung der Vegetation nach einem jungen Pyramidenbaume, den ich aus Zweigen von Papeleu erzogen habe.

Literatur und Synonyme: Alb. de Pom. III, S. 45, auch Annal. de Pomol. V. S. 49: Beurré Duval. In beiden fast gleichlautend von Bivort be-

geschrieben. — Decaisne, *Jard. fruit.* III. (30 Bief.): Poire Duval mit den Synon. *Rois Louis nouveau* und *Dwaël*. — Die Frucht ist in den genannten Werken etwas weniger lang, als auf meiner Zeichnung oben abgebildet und findet sich ebenso in *de Biron d'Arrol. Descript.* I. S. 4, tab. 2, Fig. 1, allein ich sah die Birne meiner Figur gleich auch in *Hrn. Bivorts Collection* in Namur. Sie wird in fast allen Verzeichnissen, z. B. im *Bilvorder* und in dem von *Papeleu* gelobt und als I. N. bezeichnet und findet sich auch in *Lougard* S. 4 und bei *Downing* S. 363, der sie kurz nach *Thompson* schildert. Auch *Hr. v. Flotow* bezeichnete sie in *Monatschr.* II. S. 244 als *Tafel Frucht* I. Ranges. Baltet in seinen „*Les bonnes poires*“ hat sie jedoch nicht. — Vergl. auch *Dochnahl* S. 121. Die in *Oberdiecks Anl.* S. 341 beschriebene von *Dochnahl* an D. gelangte *Franz Duval* ist hiernach dieselbe Frucht. — Irrigerweise wird die *Hardenponts W.-Butterbirne*, wie unter dieser erwähnt ist, hier und da *Beurré Duval* genannt.

Gestalt und Größe gibt obiger Holzschnitt, doch baut sich die Frucht oft breiter und kürzer, so daß die Form bald als pyramidal, bald als länglich eirund bezeichnet werden kann. *Biv.* hat sie ziemlich birnförmig, $2\frac{3}{4}$ “ breit, 4“ hoch abgebildet, *Decaisne* zwar von gleicher Größe wie *Biv.*, allein mehr in der von mir gezeichneten länglichen oder pyramidalen Form.

Kelch: kurz und schwarzblättrig, offen, in meist seichter, bald enger, bald weiter Senkung mit schwachen Deulen umgeben, die verloren und nur wenig bemerklich über den Bauch hin fortlaufen.

Stiel: $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ “ lang, ziemlich stark, holzig, braun, nach der Birne zu grün, steht meist durch einen Höder seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, später mehr gelb, mit bräunlichen Punkten und etwas Roststreifen, an meiner Frucht, wie bei *Decaisne*, und wie ich sie auch noch in einer andern Sammlung in Namur sah, ohne Rötze an der Sonnenseite, wogegen sie in den Annalen als lebhaft gerötet beschrieben und so auch abgebildet ist.

Fleisch: gelblich weiß, fein, saftreich, butterhaft, nach *Biv.* zuckersüß und delicaat gewürzt, ähnlich wie *Regentin (Passe Colmar)*. Ich bemerkte mir jedoch dasselbe nur als schwach gewürzt und auch nicht übrig süß, und mochte im Geschmacke sogar etwas *Wildes* finden — was jedoch wohl daran lag, daß die Frucht nicht richtig ausgereift war, denn auch *Decaisne* schildert das Fleisch zwar als fest oder halbbutterig, aber als sehr gut, süß säuerlich parfümirt, von sehr angenehmem eigenthümlichen Geschmack.

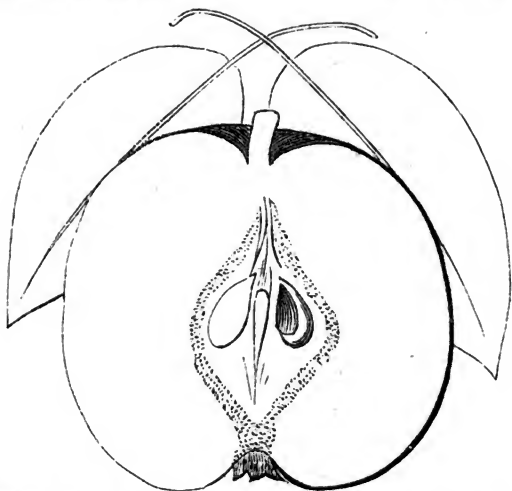
Kernhaus: nur von wenigen nicht zu starken Körnern umgeben, vollachsig, Kammern klein, dicht an der Achse stehend, mit zum Theile unvollkommenen, hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift nach *Biv.* und *Decaisne* im Nov., nach dem *Bilvorder* und *Gaujards Catal.* im Okt. und Nov., nach *Leval* (der sie jedoch als klein und abnaedend bezeichnet, weshalb seine *Beurré Duval* fraglich ist) im Sept. und Okt. — Die von mir untersuchte Frucht schien Mitte Okt. völlig reif, war auch ganz schmelzend, zudem war das Jahr 1862 in Allem gegen andere Jahre früher, allein wahrscheinlich wurde sie doch zu früh abgenommen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut, trägt seine Aeste abstehend und wird als sehr fruchtbar geschildert, gedeiht auch auf Luitte. — Die Blätter, welche *Biv.* als klein, rundlich oval zugespitzt, nach dem Ende hin gesägt, bisweilen ganzrandig beschreibt (am Fruchtholze aber breit-elliptisch abbildete) sind an meinem jungen Baume wie oben gezeichnet rundlich, zum Theile auch mehr eirund und oval, $2\frac{1}{2}$ “ breit und ebenso lang, in den andern Formen verhältnismäßig länger, glatt, fein und stumpf gesägt, einzelne auch fast ganzrandig, andere aber auch schärfer gesägt. *Decaisne* beschreibt sie ähnlich. — Die Blüthenknospen schildert *Biv.* als groß, oval zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Die Sommerzweige als graubraun, graulich punkirt. *Decaisne* hat sie gelbbraun, weißlich punkirt abgebildet.

Die Frucht ist immerhin sehr groß und schön und deshalb werth, daß ihr Anbau recht fleißig bei uns versucht werde. In Belgien wird sie, wie die meisten andern feinen Birnen, in der Regel nur am *Spaliere* erzogen, wie ich auch hier wieder besonders hervorheben will.

Jahn.



Apfel-Birne. Prev. (Dec.; Diel?)*, oft fast ** , zuweilen auch nur K. Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie findet sich als Poire Pomo in französischen und englischen Gärten und ist wahrscheinlich eine ältere, auch in Deutschland bekannte Frucht. Ich sah sie sehr groß und schön in mehreren Sortimenten in Ramur, bereits Anf. Oct. völlig reif und gelb, in den Sammlungen des Hrn. Decaisne in Paris und der Horticult. Society in London auch kleiner und noch ganz grün und wurde versichert, daß beides einerlei Frucht sei, die am Spaliere und unter günstigen Verhältnissen so schön und früher zeitig werde. — Die zur Beschreibung und Abbildung benutzte Frucht war aus Angers von der Ausstellung in Berlin und aus Dollweiler bezog ich einen Baum, der gleiche Vegetation mit der mir aus zweiter Hand von Decaisne zugegangenen Birne dieses Namens zeigt.

Literatur und Synonyme: in älteren französischen Schriften fand ich den Namen nicht, wahrscheinlich steht sie aber unter den Cailloaux (Caillots), welche Mayer Apfel- oder Scheiben-Birnen nennt und von denen er mit Bezug auf Merlet und Quintinie in Pom. franc. S. 308 u. 309 mehrere darstellte, die aber auf unsere Frucht nicht passen. Diels Apfelbirne VI. S. 168 ist jene, welche Siedler in L.D.G. VII. S. 389, Taf. 19 und Christ im Hdwb. S. 151 haben. Diel beschreibt sie der vorliegenden, auch in der Vegetation entsprechend, doch als grobkörnig und abknackend und die Blätter, wie Siedler, als meist etwas, doch unregelmäßig gezähnt (vom Sommerzweige, vergl. unten). Siedler, von welchem sie Diel empfing, beruft sich auf Elsholz, der sie jedoch, nach Diel, als in der Churmark einheimisch zwar nennt, aber nicht beschreibt, so daß auch Manger nur den Namen aus ihm entlehnte. Siedler hat die Frucht wenig berostet und nach dem Stiele zu merklich ausgezogen, wie jedoch Prevost die eine Frucht gibt, abgebildet. Sie werde in seiner Gegend Rheinische Birne (nach Diel wohl nur

ein verunstaltetes „Rainbirne“) genannt und wegen ihrer Tragbarkeit geschätzt. — Unsere Frucht findet sich sehr schön abgebildet und beschrieben in Decaisne's Jard. fruit. IV. Taf. 16 mit Citat des Rouen. Bullet., in welchem sie von Prevost S. 83 irrthümlich als Beurré d'Hardenpont abgebildet und als Delices d'Hardenpont beschrieben, aber gesagt ist, daß sie auch unter dem Namen Poire Pomme vorkommt. Als Syn. gibt Decaisne Beurré de Rackenheim (Rackenghem) und Pomoise an (wobin also die unter Lederbissen von Angers, III. Hdb. II. S. 450, angegebenen Syn. zu berichtigen sind). Die Frucht wird von Prevost als sehr schmelzend, gezudert und parfümirt, sehr wohlschmeckend, von Decaisne als schmelzend und gut (doch geringer, als mehrere andere um ihre Zeit) gezudert, leicht abstringirend, bezeichnet. Aber auch Diel beschreibt das Fleisch als süßherbe, ziemlich gewürzhaft. A. R. Baumann in Bollweiler nennt die Frucht excellent und gibt I. Rang; auch nach dem Lond. Catal. ist sie eine butterhafte Tafelfrucht I. R., wogegen Leroy, der Prevost citirt, sie in II. R. setzt und abknadendes Fleisch angibt, so daß sie also auch in Frankreich zuweilen hartfleischig bleibt. Wenn ferner eine ähnliche, stark plattrunde „Bergamotte“ aus dem Garten eines Hrn. Daubresse in Namur, nach späterer Mittheilung Sachverständiger von dort, die Poire Pomme, wie angegeben, wirklich ist, so habe ich die Frucht selbst schon kaum halb schmelzend und von geringer Güte gefunden und es bestimmt mich dies anzunehmen, daß Die's Apfelbirne nicht verschieden, daß aber die Frucht im Geschmacks veränderlich ist und auf Hochstamm öfters abknadend bleibt, so daß ich die bereits gemachte Ueberschrift „Französische Apfelbirne“ wieder zurückgezogen habe. Doch mag weiter beobachtet werden.

Gestalt: apfelsförmig, an beiden Enden gleich abgestumpft, oft fast etwas walzenförmig, ein Gerings höher als breit, groß oder mittelgroß — nach Diel vom Hochstamm $2\frac{3}{4}$ “ breit, häufig nur $2\frac{1}{8}$ “ hoch, oder so breit als hoch.

Keil: kurzblättrig, halbkreisförmig in regelmäßer, ziemlich tiefer, schüsselförmiger Einsenkung mit flachen Beulen umgeben, doch ist die Abrundung der Frucht meist regelmäßig und gut.

Stiel: stark und kurz, kaum aus der engen und tiefen Höhle hervortragend, doch zuweilen dünner und länger.

Schale: grün, stellenweise gelbgrün, oder zuletzt auch gelb, an der S. S. bräunlich geröthet, in dem Roth rostiggrau und in dem Grün bräunlich punktirt. Dabei ist die Frucht auf einem großen Theile mit ziemlich fühlbarem zerstreuten, um Keil und Stiel auch zusammenhängenden Roste überzogen, doch so, daß die Grundfarbe da und dort noch hervorblickt.

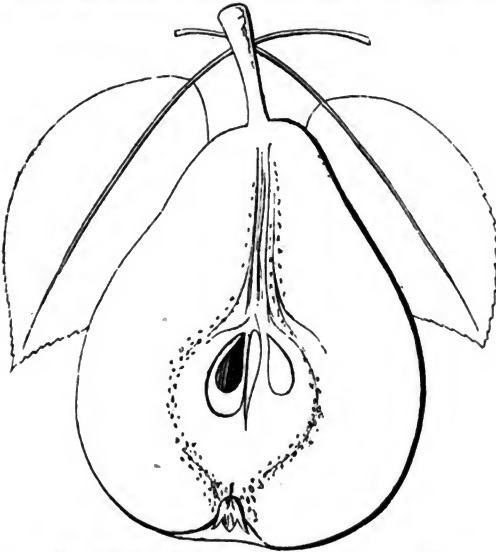
Fleisch: mattweiß, unter der Schale mit grünlichem Schimmer, fein, schmelzend, ziemlich butterhaft, saftreich, von recht gutem, wie mir es vorlam, etwas melonenartig parfümirt süßen Weingeschmack.

Kernhaus: mit etwas doch nur feinen Körnchen umgeben, Achse hohl, Kammern mäßig groß, Kerne meist vollkommen, mittelgroß, schwarzbraun.

Reife und Nutzung: die Frucht war reif Mitte Oct., nach Prevost und Decaisne reift sie im Oct. und dauert durch Nov., so daß man sie 2 Monate hindurch genießen kann. Auch Andere geben Oct. und Nov. und Diel gibt für seine Frucht Mitte Oct. mit 4 Wochen Dauer an.

Eigenschaften des Baumes: er unterscheidet sich nach Prevost leicht von anderen Birnbäumen durch seine sehr genäherten großen Äugen, an deren Grunde oft noch 2 Seitenknospen sitzen, und besonders durch seine sehr schmalen, welligen und verbreiteten Blätter, die als lanzettförmig (von Decaisne als lanzettf., an der Basis abgerundet) sehr lang zugespitzt, mehr als 2 Mal so lang als breit, fast immer ganzrandig, nur an der Spitze des Zweigs ausnahmsweise schwach gezahnt geschildert werden. Er verzweigt sich viel und dürfte deshalb in der Jugend nur flüchtig beschnitten werden. — Die Blätter meiner jungen Bäume haben am älteren Holze meist die gezeichnete Gestalt (langeiförmig mit starker auslaufender Spitze, Diel) sind auf beiden Flächen wollig (wie sie Decaisne und Diel schildern) ganzrandig, etwas wellenförmig, und die Spitze ist oft zurückgekrümmt. Am Fruchtholze sind sie nach Diel sehr lang gestielt. Sommerzweige stark wollig, dunkelviolettbraun, gelblich oder weißlich punktirt.

Jahn.



Vereins-Butterbirne. Bivort (Millet). **.

Heimath und Vorkommen: Sie ging aus einer Kernsaat des Herrn Millet, Präsidenten der Gartenbaugesellschaft in Angers hervor und der Baum brachte im Vereinsgarten dieser Gesellschaft 1849 die ersten Früchte. Nach Anbauversuchen der Commission royale de Pomol. in Brüssel hat sich die Frucht in Belgien gleich werthvoll bewiesen. Sie wird in allen neueren Verzeichnissen als I. Ranges, und wurde auch vom internationalen Congresse in Namur als eine der schätzenswerthesten Tafelfrüchte bezeichnet.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. VII, S. 25: Fondante du Comice (d'Angers) mit Beschreibung von Bivort. Es wird erwähnt, daß sie in der Pomologie de Maine et Loire von 1853 bereits beschrieben sei. Die Annal. geben sie von gleicher Form wie auf unserem Holzschnitte oben, zu welchem eine Frucht aus Angers von der Berliner Ausstellung diente, doch ist sie größer, $3\frac{1}{4}$ " breit, 4" hoch abgebildet. — Auch in de Liron d'Aix. Descript. I, S. 59, tab. 15, fig. 3 findet sich eine Zeichnung. Die Frucht ist hier gleichgroß und von derselben Gestalt wie in den Ann., nur nach dem Stiele zu länger zugespitzt, wird jedoch eben so beschrieben. — Bei Vallet findet man sie nicht.

Gestalt und Größe vergl. man oben. Man wird sie beschreiben können als eirund, um den Kelch abgeplattet, so daß die Frucht gut aufsteht, nach dem Stiele zu mäßig abgestumpft kegelförmig oder wegen einer zuweilen vorkommenden schmalen Einbiegung etwas birnförmig, mittelgroß. Nach Vivort ist sie groß, birnförmig, bauchig oder birnförmig kreiselförmig.

Kelch: vollkommen, doch kurzblättrig, graubraun, aufrechtstehend, offen, in schöner, regelmäßiger, mit flachen Beulen besetzter Einsenkung. Diese Beulen machen sich auch über den Bauch hin noch etwas bemerklich, ohne die gleichförmige Abrundung zu verderben.

Stiel: stark, $\frac{3}{4}$," lang, grünbraun, verliert sich fast ohne Absatz in die Frucht, wird aber durch einen sich anlehnenden Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grünlich citronengelb, an der Sonnenseite fast orangegelb, mit schwacher, streifiger Röthe (von welcher jedoch Vivort und de Viron nichts erwähnen) und mit etwas rauhen, gelbbraunen Rostpunkten und Roststreifen auf einem großen Theile der Frucht.

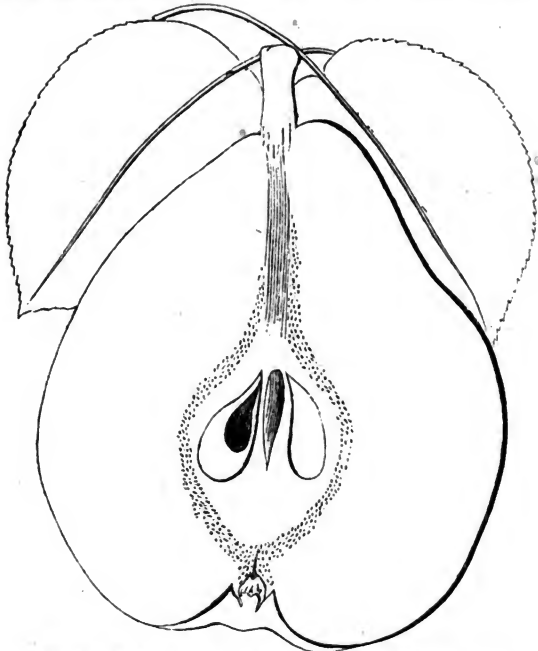
Fleisch: nach den Annal. gelblichweiß, halbfein, saftreich, sehr schmelzend, gezuckert und gut parfümirt — fand ich weiß, fein, saftreich, butterhaft, von sehr angenehmem, pikanten, säuerlich süßen Geschmack, ganz vortrefflich.

Kernhaus: nur durch seine Körnchen angedeutet, Nasse voll, Fächer nicht groß, mit vollkommenen, etwas breiten und plattgedrückten schwarzen Kernen.

Reife und Nutzung: Die mir vorgelegene Frucht hatte die Wärme des Ausstellungsraumes bestanden und war so Mitte October völlig reif. Unter anderen Verhältnissen würde sie jedenfalls später gezeitigt sein, wie auch ihre Reife auf Ende Oct. bis Mitte Nov. angegeben wird. Sie ist eine sehr vorzügliche Tafelfrucht, die mir besser zugesagt hat, als ihre Namensschwester, die Vereins-Dechantbirne, Doyenné du Comice, und manche anderen gleichzeitig mit ihr versuchten neueren Birnen.

Eigenschaften des Baumes: Der Mutterstamm wächst nach Viv. lebhaft und ist fruchtbar, in Belgien scheint ihm jedoch die Erziehung auf Wildling mehr als die auf Quitte zuzufagen. — Die Blätter eines von Herrn Leroy in Angers bezogenen jungen Baumes, der aber noch schwachwüchsig ist, überhaupt ein feines Gewächs zeigt, sind wie oben neben die Frucht gezeichnet, klein, meist elliptisch, einzelne auch eirund, fast rundlich, unterseits hie und da verloren wollig, ganzrandig oder nur verloren und nur nach vorne hin etwas deutlicher fein gesägt. — Viv. beschreibt sie als ziemlich groß, oval, zugespitzt, hin und her gebogen (tourmentées) blaugrün, fein seicht und unregelmäßig gezahnt. (Er hat sie am Fruchtholze ähnlich wie ich, nur größer, theils elliptisch, theils lanzettförmig abgebildet.) Die Blütenknospen als länglich, zugespitzt, röthlich braun mit Dunkelbraun schattirt. Die Sommerzweige als mittelstark, stufig, glänzend grünbraun, a. d. S. S. baefelnusfarben, röthlich punktirt.

Jah.



Vercins-Dechantsbirne. Bivort u. Decaisne. **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Auch diese im Vereinsgarten der Gartenbaugesellschaft in Angers neu erzogene, deshalb Doyenné du Comice (d'Angers) benannte Birne, deren Baum wie der der vorhergehenden 1849 die ersten Früchte brachte, wird in allen Verzeichnissen gelobt und ich säume deshalb nicht, dieselbe, ebenfalls nach einer Frucht aus Angers, welche ich von der Ausstellung in Berlin mitnahm, den Besitzern des Handbuchs bekannter zu machen.

Literatur und Synonyme: Zuerst beschrieben wurde dieselbe in der Pom. de Maine et Loire, p. 9 (1850). In den Annal. de Pom. VIII, S. 47 findet sie sich mit Beschreibung von Bivort, und Decaisne beschrieb sie im Jard. fruit. VI, (Plaf. 65). In den Annal. hat besonders eine der beiden Früchte die von mir gezeichnete Form mit Einbiegung nach dem Stiele zu, ist nur etwas kleiner. Decaisne

hat sie aber von gleicher Größe, jedoch etwas kürzer und mehr rundlich abgebildet. Auch de Liron d'Airol. in s. *Descript.* I, S. 57, tab. 15, fig. 4 gibt Umrißzeichnung, er stellte die Frucht ziemlich rein kegelförmig, $3\frac{1}{2}$ " breit, fast 4" hoch dar. Baltet beschreibt sie kurz in s. *Les bonnes poires* S. 27; dessen deutsche Uebersetzer haben sie S. 29 Vereins-Dechantsbirne genannt. In der *Pomol. de la Franco*, Lyon 1863, findet sich unter Nr. 58 die sehr gelobte Frucht ebenfalls schön abgebildet und von Willermoz beschrieben.

Gestalt und Größe sind oben gezeichnet, wonach man die Frucht groß, keiselförmig-kegelförmig nennen kann. Vivort beschreibt sie als mittelgroß, von der Gestalt der Dechantsbirnen, aber etwas keiselförmig; Decaisne als veränderlich, keiselförmig oder länglich, mittelgroß oder groß.

Kelch: klein, kurz- und spitzblättrig, von Farbe braungelb, in tiefer und enger Einsenkung, mit starken Beulen umgeben, welche, undeutlich fortlaufend verursachen, daß sich die eine Hälfte der Frucht mehr erhebt.

Stiel: kurz, aber stark, wie fleischig, gelbbraun, in kleiner Höhle, von einem sich vor ihm aufwerfenden Höcker seitwärts gedrückt stehend.

Schale: hell citronengelb, auf der Schattenseite stellenweise noch etwas grün, an der Sonnenseite mit etwas schwacher Rötze, die nach Viv. und Dec. oft lebhaft wird, und mit feinen und gröberen gelbbraunen Punkten, Koststreifen und Flecken, um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängend glatt berostet.

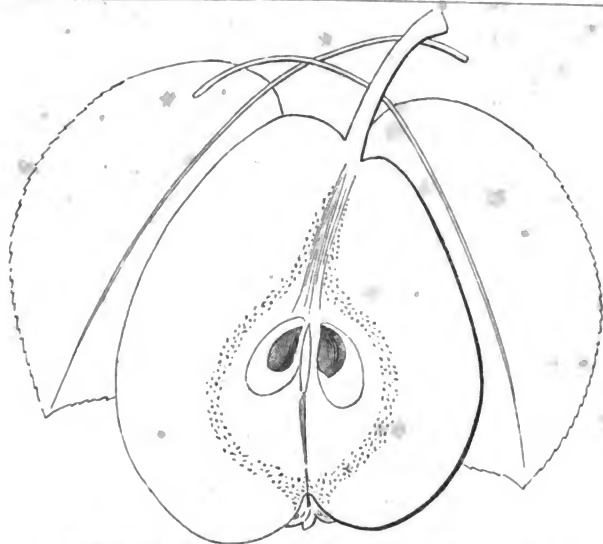
Fleisch: gelblich weiß, fein, saftreich, butterhaft, von angenehmem, aber nur schwach gewürzten Zudergeschmack. Viv. dagegen schildert den Saft als gezuckert, sehr angenehm parfümirt, Decaisne als gezuckert, leicht abstringirend oder säuerlich, parfümirt, wie sich dieses nur in mehrfachen Versuchen genauer ermitteln läßt.

Kernhaus: hat nur feine Körnchen im Umkreise, die Achse ist voll, die Kammern sind länglich, muschelförmig, mit meist vollkommenen, schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die von mir versuchte Frucht war Mitte Oct. völlig reif, allein die Reife wird meist auf Nov. angegeben und sie mag sich wohl auch zuweilen bis Dez. halten, da Leroy Nov. und Dez. angibt. Da fast Alle sie in den I. Mang stellen, so will ich ihr diesen nach dieser einmaligen Probe nicht freitig machen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft und von Natur pyramidal und ist fruchtbar. Nach Baltet paßt er sich zu Hochstamm, Pyramide, Palmette und Spalier, er empfiehlt jedoch wo möglich seine Erziehung auf Quitte, weil er auf dieser fruchtbarer als auf Wildling sei. — Die Blätter sind nach Vivort am Sommerzweige lang oval; nach Decaisne eben so oder oval-elliptisch, am Fruchtholze oval oder rundlich oval zugespitzt, fast ganzrandig. An meinem jugendlichen, bis jetzt aber schwachwüchsigen Baume von Hrn. Leroy in Angers sind sie eirund, meist etwas herzförmig, oft kurz zugespitzt und dann fast rundlich, glatt, fein seicht und stumpf gesägt, sichelförmig und schwach schifförmig, zum Theil kleiner als oben gezeichnet. Vivort hat sie am Fruchtholze von gleicher Form, doch mit längerer, auslaufender Spitze, wahrscheinlich von einem kräftigeren Baume abgebildet. — Blütenknospen nach Viv. kurz, rundlich, zugespitzt, braun mit Grau verwaschen. — Sommerzweige gelbbraun, nach oben rothbraun, sehr fein weißgrau punkirt.

Jahn.



— **Dumortiers Butterbirne.** Vivort (van Mons). **. Oct., Nov.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde von v. Mons erzogen und nach dem Naturforscher B. Dumortier in Tournay benannt. Ich bekam die Zweige mit anderen Baltet'schen Sorten von Dr. Balling, weshalb sie jedenfalls von Baltet bezogen wurde und wuchs die obige Frucht an einem Baumschulenstamme sogleich ziemlich groß und schön und bewies sich auch recht wohlschmeckend.

Literatur und Synonyme: Viv. Album I, neben Taf. 36: Beurré Dumortier. Meine Frucht, die doch wohl nicht verschieden ist, wurde größer und bließ grüner, als bei Viv., der sie als klein, rundlich birnförmig, hellgrün, später stark gelbend, bräunlich gestreift und berostet, die Vegetation aber ähnlich schildert. — Baltet S. 16 (deutsche Uebers. S. 13) beschreibt sie als mittelgroß, eirund (ovalrond), im Sept. und Oct. reifend. — Weitere Beschreibungen fand ich nicht; Tougard S. 46 und Viron d'Alrol. table synon. S. 11 haben sie nach Viv.; nebenbei hat Tougard noch eine im Sept. und Oct. reisende Beurré Dumontier oder Dumoustier, welche im Rouen. Büllet. S. 166 beschrieben und abgebildet ist und in Form und Größe meiner Frucht sehr gleicht und am Ende doch auch dieselbe sein könnte. — Im Catal. von Jamin und Durand wird die Beurré Dumortier als mittelgroß, I. R., Ende Oct. reif; in dem von Galopin & fils in Lüttich als klein ober mitt., I. R., im Nov. reif, in dem von Gaujard (Nachfolger Papeleu's) als mitt., I. R.,

im Nov., in dem von Leroy als mitt., von Oct. bis Dezbr. reifend, bezeichnet. Galopin und Gauj. ziehen van Rons zu ihrem Namen an, und bei Erlerent hat sie das Syn. Fondante de Tirlemont. — Daß die angeblich von Fontaine de Ghelin erzeugte, auf ihrer Abbildung sehr große, kreiselförmig-birnförmige, nach Gauj. im Dez. und Jan. zeitigende General Tottleben = Beurré Dumortier sei, wie behauptet wurde, scheint unmöglich, oder es müßte noch eine andere B. Dumortier geben. — Die in den belg. Annal. de Pom. V, S. 59 beschriebene Beurré Dumont mit Reifezeit im Oct., welche nach Tougard das Syn. Beurré d'Esvelmes oder nach Gebr. Sim. Louis B. d'Esquermes hat, während Andere Belle d'Esquermes der Jalousie de Fontenay zugeben, ist zwar meiner Frucht in Form ziemlich ähnlich, aber höher gelb und nach den ihr beigegebenen schmalen lanzettförmigen Blättern steht sie der nachfolgend beschriebenen Dumon-Dumortier (vergl. diese Nr. 419) näher, als der vorliegenden.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obigem Umrisse. Biv. hat die Frucht zwar eben so breit, doch nur $2\frac{1}{4}$ " hoch, kreiselförmig, nach dem Stiele zu kurz abgestumpft kegelförmig (ohne erhebliche Einbiegung) gezeichnet.

Kelch: breit- und hartblättrig, offen, in ziemlich tiefer und weiter schüsselförmiger Einsenkung, auf deren Rande sich Beulen erheben, von denen einzelne auch über den Bauch hingleiten und die Rundung beinträchtigen.

Stiel: stark, $1-1\frac{1}{4}$ " lang, in seichter weiter Höhle, doch legt sich ein Höcker an ihn an, der ihn schief drückt.

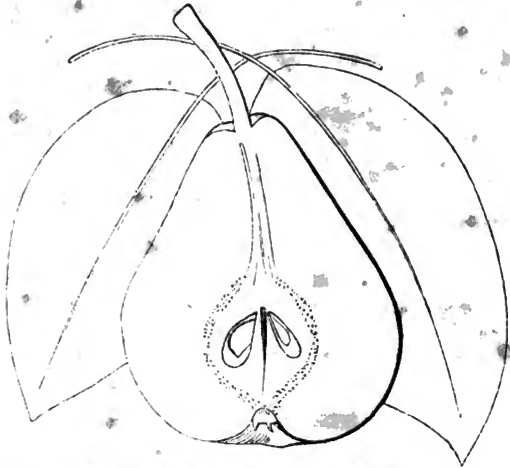
Schale: glatt, gelbgrün mit feinen bräunlichen Punkten und Roststreifen, um Kelch und Stiel nur wenig gelbbraun berostet. Der Uebergang der Anfangs hellgrünen Farbe in die mehr gelbliche während der Reife ist sehr unmerklich, und so stark hellgelb, als Biv. sie abbildete, wurde meine Frucht nicht.

Fleisch: weiß, mit grünlichem Schimmer, fein, saftreich, butterhaft, sehr angenehm und ziemlich stark gewürzt süß, sehr zuckerhaft.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und starken Körnchen umgeben, schwach hohlschüssig, Kammern nicht groß, mit nur einzelnen vollkommenen, etwas breiten, mit einem nur schwachen Höckeransatz versehenen, dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reifte bei mir in Mitte des November, doch waren bereits die Fasern ums Kernhaus nach dem Stiele zu schon merklich braun und wird der Beginn der Reife deshalb wohl auf Ende Oct. bis Anf. des Nov. anzusetzen sein. Es ist eine recht gute Tafelfrucht I. Ranges, deren Fleisch auch haltet als sehr delicat und sich gleichbleibend in der Reife bezeichnet.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst ziemlich kräftig, trägt nach seinem Verhalten in meinem Garten schon frühzeitig und wird auch von Anderen als fruchtbar und für alle Formen geeignet geschildert. Von Dornen, die er nicht auf Duitte, aber auf Wildling zeigen soll, bemerkte ich nichts. — Die Blätter sind ziemlich groß, oval, mit Neigung zum Elliptischen, mit auslaufender, kurzer Spitze, glatt, fein- und seicht gesägt-gelcerbt (die Einschnitte sind seichter als auf dem Holzschnitte oben), fast ganzrandig, ziemlich flach, nur am Rande und gegen die Spitze hin etwas nach unten gekrümmt. — Blütenknospen kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun, mit Dunkelbraun schattirt, am Grunde etwas weißlich. Sommerzweige ziemlich stufig (wegen der abstehenden Knospen), gelblich braun oder bräunlich grün, an der Sonnenseite mit demselben bleigrauen Schimmer, wie die Sommerzweige der Hardenponts Winterbutterbirne, und mit grauweißen Punkten besetzt.



- Bivort's Russelet. Bivort. ** Oct. Nov.?

Heimath und Vorkommen: Ist eine zwar nur kleine aber volltragende und delikate Frucht, die allgemein bekannt zu werden verdient, zumal der Baum, der auch auf Quitte gedeiht, auch schöne Zwerge gibt. Sie wurde erzogen von Herrn Bivort zu Geest-St.-Remp in Belgien, aus einem 1840 gelegten Kerne der Birne Simon Bouvier, und trug zuerst 1849. Mein Reis erhielt ich von Herrn Dr. Jonghe zu Brüssel und ist die Sorte nach der Abbildung und Beschreibung in den Annales ungezweifelt ächt.

Literatur und Synonyme: Annales IV. S. 9 Rousselet Bivort mit Beschreibung von Bivort; Liron d'Airoles Notic. pomol. II. pag. 13, Taf. 24, Fig. 8, stellt die Frucht in gleicher Größe und Form dar, wie die Annales, und gibt auch die Reifzeit eben so an als Bivort. Er bemerkt zugleich, daß er die Frucht Anfangs als Rousselet de Janvier erhalten und so etliche Male verhandelt habe. — Sonst finde ich sie in pomologischen Werken noch nirgend aufgeführt.

Gestalt: kreiselförmig, größere Früchte neigen auch zum Konischen. Die Abbildung in den Annales ist kreiselförmig, gegen 2 $\frac{1}{2}$ '' breit und 2 $\frac{3}{4}$ '' hoch. In meinem trockenen Boden hatte ich sie auf jungem Hochstamme nur von der Größe der obigen Figur, manche Exemplare noch

etwas kleiner; doch leidet es keinen Zweifel, daß sie in günstigerem Boden und namentlich in Zwergform erzogen, auch bei uns merklich größer werden wird. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flach rundet. Nach dem Stiele nimmt sie konisch ab mit schwachen Einbiegungen und ist wenig oder gar nicht abgestumpft.

Kelch: recht klein, kurzgespitzt, nicht hornartig, offen, sitzt in verhältnißmäßig tiefer und weiter Senkung. Ueber die Frucht laufen nur unbedeutende Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, $\frac{3}{4}$ —1" lang, nur sanft gebogen oder gerade, etwas, oft selbst stark durch die Spitze der Frucht zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder geht halb aus der Spitze heraus.

Schale: fein, vom Baume hellgrasgrün, später gelb ohne alle Röthe. Krostansätze und Flecken sind mäßig häufig, doch bildet der Krost um den Stiel und oft auch um den Kelch ein wenig Ueberzug. Punkte und Geruch sind fast nicht bemerklich.

Das Fleisch ist etwas grünlich weißgelb, um das Kernhaus fast gar nicht körnig, sehr fein, saftreich, ganz schmelzend, von delikatem süßweinigem, gewürzten Geschmacke.

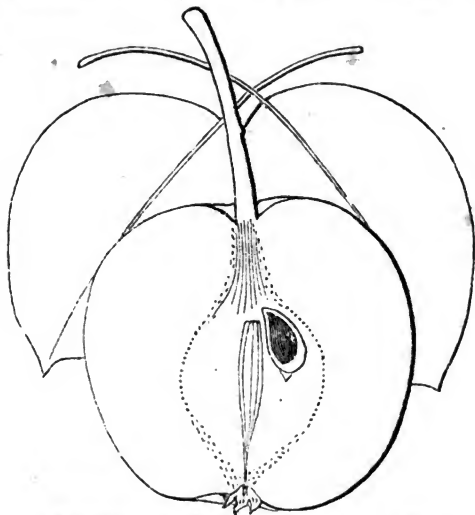
Kernhaus: geschlossen, mit nur Spur von hohler Achse, sitzt stark nach dem Kelche hin. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten größtentheils vollkommene braune, lange, auch oben mit einem starken Knöpfchen versehene Kerne. Die Kelchhöhle ist sehr flach.

Reife und Nahrung: Nach den Annales tritt die Reife erst im November ein und hält die Frucht sich (wohl in guten Kellern) bis Ende Januar. Bei mir saßen die Früchte 1863 gegen Ende Oct. am Baume lose, einige mürbeten schon bald nachher, die Mehrzahl Ende Oct. und hielten sie sich bis Mitte Nov. Die frühere Reife ist vielleicht nur Folge des früheren Brechens, und wird dann die Frucht, zu verschiedenen Zeiten gebrochen, um so länger genießbar sein.

Der Baum wächst lebhaft, schön pyramidal, setzt in der ganzen Länge der Triebe rasch viel kurzes Fruchtholz an und scheint durch reiche Tragbarkeit nur mäßig groß zu werden. Sommertriebe stark, gelblich, kurzgliedrig, lebergelb, mit mäßig vielen matten Punkten gezeichnet. Blatt etwas klein, stark rinnenförmig, glänzend, elliptisch, unten am Zweige mehr lang- und spitz eiförmig, ganz fein, flach und etwas unregelmäßig gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen mit kurzem Stiel ist oval oder eiobal, die größeren langstieligen sind lang und spitz eiförmig, fast ganzrandig. Augen stark, konisch, spitz, abstehend, braungelb geschuppt, sitzen auf ziemlich vorstehenden etwas wulstigen, kaum merklich gerippten Trägern.

Oberdief.

No. 411. **Egewood.** (Augenwalb.) Die I, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Saßn II, 2.



Egewood. [Augenwalb.] (Knight) ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Nach Downing S. 386 ist diese Frucht ein Sämling Knights und noch nicht hinlänglich in der Gegend (Downings*) erprobt, wohin sie von Thompson, als eine Frucht I. R. eingeführt worden. — Der Londoner Catalog von 1842, Nr. 226, gibt über ihr Herkommen keine Auskunft.

Literatur und Synonyme: In allen übrigen mir zugänglichen pomologischen Werken habe ich diese Frucht nicht erwähnt gefunden. Die Reiser, von denen ich dieselbe erbaute, habe ich von den älteren Gebrüdern Baumann in Bollweiler erhalten.

Gestalt: wie die mir vorliegenden Zeichnungen ergeben, etwa 2 1/2" breit und 2 1/4" hoch, öfters aber auch bei einzelnen Früchten noch etwas größer. Der Londoner Catalog bezeichnet sie als „abgeplattet.“

Kelch: braun und etwas wollig, steif, in die Höhe stehend, offen, in einer flachen, öfters aber auch etwas tieferen Einsenkung stehend, welche gelbbraun berostet ist, ohne Falten.

* So viel mir bekannt Newyork.

Stiel: grün und etwas dunkelbraun, mit erhabenen braunen Punkten und knospig, in einer ziemlich starken, zuweilen etwas faltigen Vertiefung.

Schale: ziemlich stark, trocken, etwas rauh anzufühlen, grünlich gelb, auf der Sonnenseite mehr bräunlich gelb, mit feinen braunen Punkten, welche etwas grünlich umflossen sind, und hellbraunen Mottflecken, in denen sich die Punkte bald heller, bald dunkler darstellen.

Kernhaus: unr fein angedeutet. Achsenhöhle ansehnlich. Fächer geräumig, mit schönen, dunkelbraunen Kernen.

Fleisch: schwach gelblichweiß, sehr fein, butterhaft, von gutem, säuerlich süßen, angenehm gewürzten Geschmack. L. I. Downing bezeichnet es als butterhaft, reich gewürzt, vortrefflich.

Reife und Nutzung: bei mir Ende Oct. und Anfang Nov. — Der Londoner Catalog gibt Oct. und Nov. an. Bei Downing ist der Reifezeit nicht gedacht. Die Frucht dürfte als Tafel- und Wirthschaftsobst zu brauchen sein.

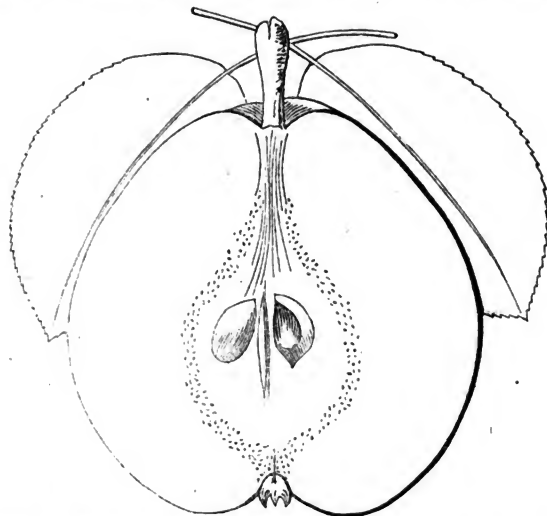
Der Baum wird als sehr kräftig und gesund angegeben. Ich habe nichts Gegentheiliges bemerken können. Hat bei mir auch seither gut getragen.

v. Flotow.

In Hogg's Manual von 1860 S. 186 wird die Frucht, doch ebenfalls ohne Auskunft über ihre Abstammung, ziemlich ähnlich, als mittelgroß, bergamottförmig, mit 1" langem Stiele, ausgezeichnet zart und schmelzend, von kräftigem feingewürzten Weingeschmacke, im Oct. reifend geschildert. — Die von mir oben hinzugezeichneten Blätter sandte mir Oberdied (welcher früher Zweige von Hrn. G. H. v. Flotow empfing) und gibt derselbe folgende Beschreibung der Vegetation:

Trieb des Baumes sehr gemähigt, Reiser kurz, sehr kurzgliederig und voller Augen (woher wohl der Namen) steif, wenig gekniet, glatt, nur wenig und kaum bemerklich punktiert, oliven-lebergelb. — Blatt des Sommertriebes fast flach, mittelgroß, breiteiförmig, oft zu Rundlich neigend, ganzrandig; Asterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtäugen fast flach, eiförmig, oft breiteiförmig, kurzstielige rundlich, ganzrandig; Augen geschwellen, dickbauchig konisch, abstehend auf schwachen Trägern.

Jahn.



General von Lourmel. General de Lourmel. (Angers.) **. Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie ist eine neue Samenfrucht, erzogen von der Gartenbaugesellschaft in Angers in Frankreich; der Baum trug zuerst 1853. — Ich bekam die Frucht in einigen Exemplaren aus Hrn. Leroy's Sortiment von der Ausstellung in Berlin und ließ mir darauf einen jungen Baum von Hrn. Leroy kommen, der zwar noch nicht getragen hat, dessen Vegetation ich jedoch unten angebe.

Literatur und Synonyme: ich finde die Frucht nur kurz geschildert von Liron d'Airoles, in seiner Liste synon. S. 75, als mittelgroß, schmelzend, Tafel- frucht II. Nanges, beschrieben von der obengenannten Gesellschaft in der Pomologie Maine et Loire. Ferner in den Verzeichnissen von André Leroy, mit Citat des Comice hort. d'Angers; I. Qual., mittelgroß, Fleisch fein, saftreich, Nov., und von Gaujard (Bapeleu), citirt Comice hort. de Maine et Loire: rundlich, mittelbauchig, Fleisch fein, saftreich, schmelzend, gezüchtet, I. Qual., Nov. — Die erwähnte ausführliche Beschreibung war mir nicht zugänglich.

Gestalt: rundlich oder freiselförmig, um den Kelch so abgeplattet, daß die Frucht noch ziemlich gut aufsteht, nach dem Stiele zu endigt sie kurz abgestumpft kegelförmig, wie obige Zeichnung nachweist.

Kelch: klein, mit spitzen, steifen, aufrechtstehenden, kurzen Blättern, halboffen oder geschlossen, in einer kleinen, mitunter durch Beulen unregelmäßigen Senkung. Hier und da erhebt sich auch eine Beule flach fortlaufend über den Bauch hin.

Stiel: $\frac{1}{2}$ " lang, dick und stark, holzig, grünbraun, in einer ziemlich tiefen und engen, oder auch weiteren und seichten Höhle stehend.

Schale: gelbgrün, ohne Rötze, mit etwas undeutlichen grünlichen und bräunlichen Punkten und Roststreifen, doch ohne zusammenhängenden Rost, oder die Frucht ist doch nur dünn um den Kelch herum be-rostet.

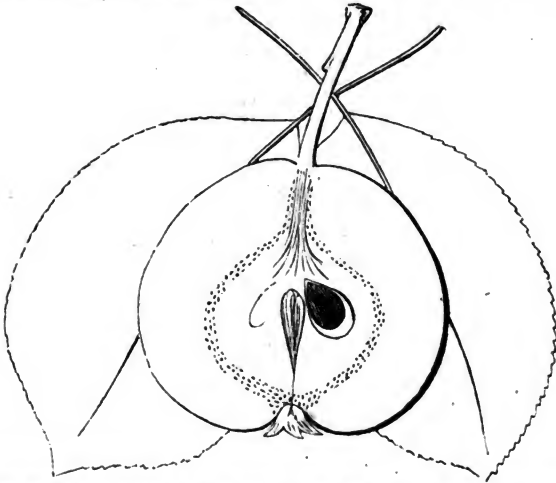
Fleisch: weiß, halbfest, etwas körnig, doch sehr saftreich, schmelzend, von gewürzhaftem, säuerlich-süßen angenehmen Weinge- schmack.

Kernhaus: mit etwas starken Körnchen umgeben, schwach hohl- achsig, Kammern klein, mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Leroy's Früchte reiften um und nach der Mitte des October, wahrscheinlich hatte die Wärme des Berliner Aus- stellungslokales die Reife beschleunigt und unter anderen Verhältnissen wird schon die Zeitigung, wie von der Frucht angegeben ist, im Nov. sein. — Es ist eine sehr wohl- schmeckende Tafelfrucht, die wohl ** ver- dient, wenn auch das Fleisch etwas körnig ist.

Eigenschaften des Baumes: nach de Liron wächst er lebhaft, doch hat mein vor zwei Jahren gepflanzter Baum in seinem ganzen Ansehen etwas Niedliches und das Wachsthum scheint hiernach nicht stark zu sein. — Die Blätter sind klein, $1\frac{1}{4}$ " breit, 2" lang, oval mit auslaufender kurzer Spitze, glatt, verloren fein- und stumpfgesägt (feiner und leichter, als auf dem Holz- schnitte oben), am Rande wellenförmig und etwas sichelförmig gebogen. — Blütenknospen scheinen klein, etwas eiförmig, sanft-, fast stumpf- spitz und hellbraun zu sein. — Sommer- zweige schwach und dünn, durch die großen, ziemlich abstehenden Augen- stufig, rötlich gelbbraun, mit sehr feinen weißlichen Punkten.

Jahn.



Stryckers Bergamotte. Hogg (Papeleu). **. Ende Oct., auch früher u. später.

Heimath und Vorkommen: Ich erhielt sie von Ab. Papeleu in Wetteren zugleich mit seinen sämtlichen übrigen Bergamotten, deren Blätter ich beobachten wollte, besonders um sie auf das Wolligsein zu prüfen, da mir mehrere rundliche oder bergamottförmige Birnen mit wolligen Blättern, z. B. die Rothe Bergamotte, die Rothe Dechant'sbirne u. s. w. bekannt geworden waren, so daß ich den wolligen Ueberzug für charakteristisch bei den so geformten Birnen hielt.

Literatur und Synonyme: Hogg im Man. 1860 S. 158: Bergamotte de Strycker. Er bezeichnet sie als klein, rundlich, regelmäßig gestaltet, grün gelb, rothbraun gefleckt, halbschmelzend, sehr saftreich, süß und wohl schmeckend, im Oct. reifend. — Gaujard (wie sein Vorgänger Papeleu) hat die Frucht als Berg. de Strycker (Parmentier) in seinem Verzeichnisse, wonach also Parmentier der Erzieher oder Verbreiter derselben ist. Sie wird geschildert als klein, schmelzend, I. R., Oct.; Baum starkwüchsig und fruchtbar, Hochstamm. Wahrscheinlich ist es aber dieselbe Birne, welche sich in Leroy's Verzeichniß unter dem Namen Bergamotte d'Ertrycker (Thompson) und im Cat. Lond. als Berg. Dertrycker, in Letzterem bezeichnet als hellbraun, eiförmig, mittelgroß, butterhaft, Tafelfrucht ersten Ranges, im Sept. reif, findet. Leroy weicht hievon nur in sofern ab, als er sie als klein und im Sept. und Oct. reifend bezeichnet.

Gestalt: rundlich, um den Kelch plattrund, oft auch blos flachrund, doch so, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele zu ist die Frucht

gewölbt rund (d. h. wirklich bergamottförmig, wie die Figur oben) oder stärker abnehmend und sehr kurz und stumpfkegelförmig. Die Birne ist klein, 2" breit und 1" $7\frac{1}{2}$ —9" hoch.

Kelch: groß, lang- und spitzblättrig, ausliegend, offen, in schöner, doch seichter, schüsselförmiger Einsenkung, auf deren Wölbung sich einige Beulen erheben, die, über den Bauch fortlaufend, die Rundung etwas ungleich machen.

Stiel: oft sehr lang, bis $1\frac{1}{2}$ ", oft knospig, braun, nach der Birne zu grün, steht obenauf wie eingedrückt, oder verliert sich ohne Absatz in die Frucht.

Schale: etwas stark, hellgrün oder gelbgrün, später bläsiggelb, mit undeutlichen, feinen, braunen Punkten und gelbbraunem, netzartigen Rost, der nach dem Kelche zusammenhängend wird, auch ziemlich fühlbar ist, ohne Rötthe.

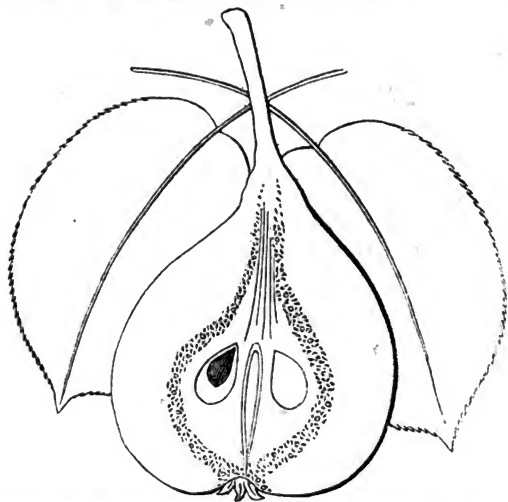
Fleisch: weiß, ziemlich fein, saftreich, schmelzend, von einem angenehmen, gewürz süßen Bergamottgeschmacke.

Kernhaus: mit nur feinen Körnchen umgeben, etwas hohladig, Kammern eirund oder muschelförmig, mit meist vollkommenen, schwarzbraunen, breiten, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt meist Ende Oct., bisweilen etwas früher, bisweilen auch später, je nach der Bitterung; 1860 hielten sich die Früchte sogar bis Jan. und waren des üblen Sommers ungeachtet schmelzend und recht wohl schmeckend. Die Frucht hat mit der Darmstädter Bergamotte Aehnlichkeit in Form und Färbung, doch reift diese gewöhnlich später, ist kürzer gestielt und ihr Baum hat schmalere, mehr lanzettförmige Blätter. Leider bleibt die Frucht oft etwas klein (noch unter der obengezeichneten Größe), sonst würde man sie als recht gute Tafelfrucht zur häufigen Pflanzung empfehlen können.

Eigenschaften des Baumes: Meine Probezweige blieben im Wuchse gegen andere auf dem Baume befindliche Sorten nicht zurück und bewiesen sich sehr tragbar. — Die Blätter sind bei kräftigem Triebe des Baumes breitelliptisch, oft über $1\frac{3}{4}$ " breit und $2\frac{3}{4}$ " lang, bei schwächerem Triebe sind sie öfters nur elliptisch, auch oval und lanzettförmig, glatt, fein-, oft verloren und stumpf-gesägt, bisweilen ganzrandig, hier und da etwas wellenförmig, sonst flach. — Blütenknospen groß, kegelförmig, ziemlich stechendspitz, hellbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, auf der Sonnenseite röthlich dunkel-olivengrün, bräunlichgelb punktiert.

Jahn.



Königin der Birnen. Reine des Poires. L'hoir. ** Oct. Dec.

Heimath und Vorkommen: sie wurde, wie de Viron d'Airol. und Andere mittheilen, von einem Herrn l'hoir, jedenfalls in Frankreich erzogen und ist eine neue Frucht. — Nach Dochnah's Pomona dagegen, in welcher 1860, Seite 162 eine Birne des Namens Reine des Poires sehr gerühmt wurde, würde sie aus Rom stammen und habe sie Se. Majestät der König Ludwig von Bayern für die beste aller Birnen erklärt, wonach sie auch St. Louis genannt werde. — Ob diese Dochnah'sche dieselbe ist, erscheint fraglich, da sie von Ende Aug. bis Mitte Sept. reift, doch paßt die angegebene Form und auch der Geschmack auf die vorliegende, von welcher ich Früchte vom Herrn Hofrath Dr. Walling in Riffingen und aus Herrnhäusen erhielt, wonach sie eine recht gute gewürzreiche Birne ist, die aber meistens zu Klein bleibt und hierdurch am Werthe verliert.

Literatur und Synonyme: Viron d'Airol., table synon. S. 68; Tougard S. 56; Gausard (früher Bapeleu); Bilsborde Cat. u. s. w. Sie schildern die Frucht als mittelgroß, keiselförmig, düster geröthet, schmelzend oder halbschmelzend, 1. Nanges, im Nov.—Jan. reisend. Tougard fügt zu: Sehr gut. — Auch Cat. Lond., Hogg im Man. S. 207 und Downing 408 haben eine Reine des Poires; nach Ersterem ist sie stumpf birnförmig, groß, gelbgrün, geröthet, mürb-fleischig, Tafelfrucht II. R., für Oct., zwar reichtragend und schön, doch von geringer Qual.; nach Hogg mittelgroß, eirund, blaßgelb, braungefleckt, geröthet, zart-fleischig und süß, im Oct. reif; nach Downing, der Thompson citirt, und sie eine

französische Frucht nennt, ziemlich groß, kreiselförmig oder stumpfbirn., grüngelb mit schwacher Röthe, Fleisch trocken und dürrig, Sept. und Oct., trotz ihres schönen Namens gering und werthlos, von der mit ihr als synon. betrachteten Cumberlan (beschrieben von Downing S. 375 als mittelgr., eirund, orangegelb, schwach geröthet, butterhaft, im Sept. und Oct. reif) sei sie ganz verschieden. Wahrscheinlich ist es bei Allen dieselbe Birne, die wohl in England unter Umständen groß, aber weniger gut wird. — Nach Dittr. III. S. 116 hat Diels Große (doch immer nur kleine) kreiselförmige Blanquette, Gros Blanquet (s. oben S. 195) das Syn. Roi Louis und Dochnahl gibt dieser S. 19 ebenfalls die Syn. Rois Louis, Ludwigsbirne, König Ludwigsbirne (auch, mit einem ?, Reine des musqués) hiezu, hat aber im Führer keine Reine des Paires. Die Gr. kreiself. Blanquette reift jedoch im Juli und kann schon hiernach nicht die hier besprochene Frucht sein, ebensowenig als Decaisne's Gros Blanquet rond mit dem Syn. Gros Roi Louis (Jard. fruit. V. Taf. 15), die zwar Ende Sept. zeitigt, aber andere Form und Färbung hat, wie letzteres schon der Name Weißbirne mit sich bringt. Auch B. Duval mit dem Syn. Roi Louis nouveau, S. 110 d. Bandes, ist eine ganz andere Birne.

Gestalt und Größe sind oben gezeichnet. Oft bleibt jedoch die Frucht merklich kleiner, nimmt auch öfters nach dem Stiele zu weniger ab und erscheint dann mehr eirund. In Herrn Bivorts Sortiment in Ramur sah ich sie jedoch ebenso kreiselförmig und um den Kelch plattrund wie oben, doch, wahrscheinlich vom Spaliere, schön mittelgroß.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, gelbbraun, offen, flach oder schwach vertieft stehend mit wenigen Beulchen umgeben, die einzeln und flach über den Bauch fortlaufen, ohne die Rundung viel zu entstellen.

Stiel: meist stark und ziemlich lang, nach der Birne zu fleischig und sich meist ohne Absatz in die Frucht verlierend, deren Stiel-Spitze dadurch oft stark und wulstig anschwillt, wie es bei Hrn. Bivorts Früchten so der Fall war.

Schale: stellenweise durch erhabene Punkte rau, grünlichgelb, jedoch fast ringsum ziemlich stark, etwas düster geröthet und bräunlich berostet. Im Roth sind die erwähnten Punkte graubraun und schwächer, nach dem Kelche zu werden sie stärker und gestalten sich zu zusammenhängendem rauhen Roste.

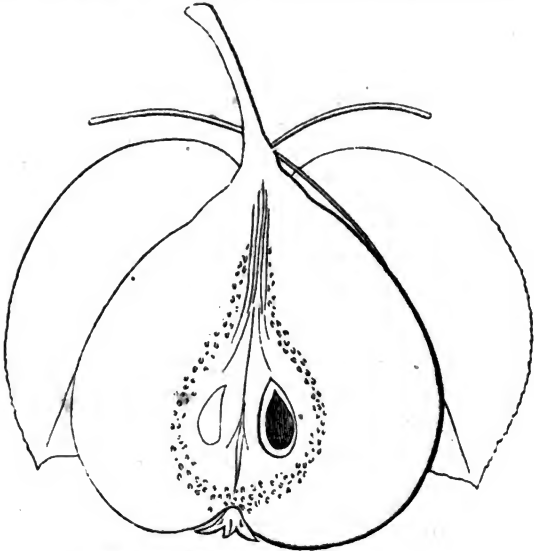
Fleisch: gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, halbschmelzend von sehr angenehmem gewürzreichen Zudergeschmack.

Kernhaus: schwach höhlachsig mit stärkeren Körnchen im Umkreise und mit vollkommen schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reifte 1860 gegen Ende Dec., da aber in diesem Jahr Alles später war, so kann sie wohl im Nov. und selbst im Oct. zeitigen und in anderen Jahrgängen auch ganz schmelzend sein, denn auch die Weiße Herbstbutterbirne war damals meist fest fleischig und ebenfalls noch im December vorhanden.

Eigenschaften des Baumes: nach Hrn. Hofgartenmeister Vorchers in Herrnhäusen wächst derselbe ziemlich kräftig mit absteigenden vielverästelten Zweigen, über seine Fruchtbarkeit gab er nichts an. Nach Gaujard u. A. ist er schwachwüchsig, nur auf Wildling, am besten am Spaliere gedeihend. — Die Blätter einiger noch schwacher aus Herrn Vorchers Zweigen erzogener Bäumchen haben am Grunde der Sommerzweige die von mir gezeichnete eirunde Form, besser oben am Zweige sind sie mehr oval, auch elliptisch; sie sind glatt, ziemlich grob, zum Theil auch feiner gesägt. — Sommerzweige sehr dunkel-, fast schwärzlichbraun, gelblich oder schmutzigweiß punkirt.

Sahn.



Philipp Goes. Bivort. ** Oct. Dec.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht wurde erzogen 1846 in Bivorts Baumschulen zu Geest-St.-Nemy bei Toboigne und kam 1851 in den Handel. Benannt wurde sie nach einem alten Diener des Kaiserreichs und Provinzialrathe von Brabant. — Die zur Abbildung benutzte Birne nahm ich aus Hrn. Leroy's Sortiment von der Berliner Ausstellung, sah eine belgische Frucht auch wieder ebenso in Gbrütz und schildere die Vegetation nach Zweigen, die ich von der Soc. van Mons in Brüssel empfang, welche bereits auch einige der Beschreibung entsprechende, nur kleinere Früchte geliefert haben.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. III. S. 51 mit Beschreibung von Biv. Die Frucht ist größer, fast $2\frac{3}{4}$ " breit, 3" hoch abgebildet, mit etwas längerer und dünnerer Stielspitze, auch im ganzen Umfange stark beulig, wie mir Lektères in gleichem Grade an den mir vorgelegenen Früchten nicht aufgefallen ist. — Liron d'Airol., Descript. I., S. 78, Taf. 18, Fig. 4, gibt sie wie Biv., und nennt sie eine schöne und gute Frucht, wie sie auch in den Verzeichnissen von Leroy, Gaujard und im Silvorder von 1857 als I. R., im Nov. und Dec. reisend. gelobt wird. — Gebr. Simon Louis in Metz geben der im Octob. reisenden Baronne de Mello (Baltet S. 21) das Synon. Philippe Goes hinzu

und auf der Ausstellung in Namur hatte man der erstgenannten, die in irgend einem Sortimente sehr ähnlich vorlag, ebenfalls = Philippe Goes hinzugeschrieben, so daß beide, auch nach der sehr ähnlichen Abbildung und Beschreibung der Baronne de Mello (in *Viron d'Arrol. Descript. II. S. 60, Taf. 28, Fig. 12*) und der ziemlich übereinstimmenden Vegetation wohl identisch sind. Nach *Lougard S. 25* hat *Biv. Lektère*, die bei *Leroh* das *Syn. Adele de St. Ceras* und bei *Hogg* die *Syn. Adele de St. Denis, Poire His (Roisette's)* und *Beurré van Mons* hat, wahrscheinlich ebenfalls verbreitet; doch ist *Adele de St. Denis* mit dem *Syn. Adele de St. Ceran* bei *Decaisne (II. Bb., 21. Vief.)* nach Form und Farbe doch wohl eine andere Birne, wie dies *Decaisne* unter *Baronne de Mello (VI, 68. Vief.)* selbst erklärt.

Gestalt und Größe gibt obiger Umriß. *Biv.* beschreibt die Frucht als mittelgroß, kreibelförmig-birnförmig, beulig, oft unregelmäßig geformt, doch macht dieselbe auf seiner Abbildung ebenfalls keine wahre Einbiegung nach dem Stiele zu, was wir unter birnförmig verstehen.

Keilch: ziemlich groß, schwarzbraun, halboffen oder offen, (nach *Biv.* Kronenartig, offen, flachstehend,) in regelmäßiger, doch seichter Senkung.

Stiel: etwas dünn, bis über 1" lang, meist gekrümt, holzig, braun, an der Frucht in den *Annal.* gelb, wie die Farbe der Birne, in welche er sich gewöhnlich ohne Abfaß verliert, doch legt sich zuweilen ein Fleischhöcker an ihn an, der ihn seitwärts drückt.

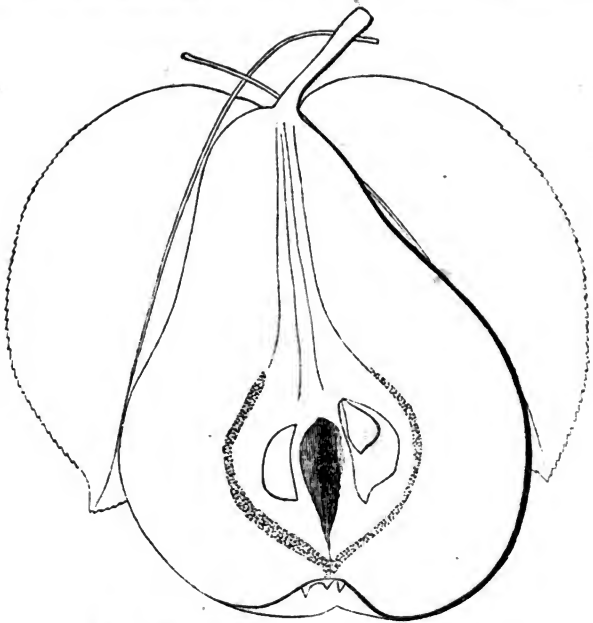
Schale: gelbgrün, später goldgelb, doch ist die Grundfarbe meist von einem ziemlich rauhen gelbbraunen Rost überdeckt, in welchem nach *Biv.* einzelne schwarzbraune Punkte bemerklich sind, die ich an meinen Früchten wenig wahrgenommen habe.

Fleisch: gelblichweiß, fein, sehr saftreich, von gewürzreichem Zudergeschmack, wie ihn *Biv.* schildert; an der Frucht *Leroh's* war er durch etwas schwach Weiniges sehr pikant, was meine und auch die belgische Frucht nicht hatten.

Kernhaus: nur mit sehr feinen Körnchen umgeben, schwach höflichsig, Kammern ziemlich groß, mit hellbraunen, am Rande dunkelbraunen, meist vollkommenen, etwas plattgedrückten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach *Biv.* Mitte Nov. und es verlängert sich dies bis zum Dec., doch war sowohl *Leroh's*, wie auch die belgische Frucht schon Mitte October völlig reif und nur meine Früchte aus dem Jahre 1860 hielten sich bis in den December, wie viele andere Herbstbirnen, weil der Sommer naß und kühl war, so daß sie, wie es von der *Baronne de Mello* angegeben wird, doch immer nur eine Octoberbirne sein wird, die mit Recht in den ihr von *Biv.* und Anderen beigelegten I. Rang gestellt wird.

Eigenschaften des Baumes: *Bivort* schildert ihn als ziemlich lebhaft wachsend und wie *Leroh* als sehr fruchtbar, zur Erziehung als Pyramide auf *Wibling* und *Quitte* geeignet. Es könne ihm ein freier oder auch mehr geschützter Stand gegeben werden, etwa wie *Soldat Laboureur (Blumenbach)* u. A. — Die Blätter sind, wie ich sie oben zeichnete, oval, glatt, ganzrandig oder leicht gezahnt gerändelt, nach *Biv.* groß, ovallanzettförmig, zugespitzt, ganzrandig, flach, dunkelgrün. An den Sommerzweigen schildert er sie lanzettförmig spitzig, hellgrün, ganzrandig oder zum Theil gesägt, etwas schiffsförmig und stichelförmig. — Die Blüthenknospen als mittelgroß, länglich zugespitzt, hellbraun, mit Dunkelbraun und Grau schattirt. — Die Sommerzweige als glänzend, gelblich haselnussfarben, an der S.S. rothbraun, vielfach fein grauweiß punktiert, was mit meinem Baume gut stimmt.



Die Schwarzbirne. Oberdief. ** L. Oct.—Febr.

Heimath und Vorkommen: ist eine im Hannoverschen, besonders im Calenbergischen und Hildesheimischen sehr verbreitete und auch in den Gärten des Landmanns sich häufig findende, schätzbare Kochfrucht für den Winter, bei dem Landmanne unter dem Namen Schwarzgebirne bekannt. Sie kocht sich roth, hat feines, nicht körniges, gezuckertes Fleisch, ist sehr tauglich zum Einmachen mit Senf und hält sich lange, wie auch der Baum dauerhaft ist, groß und fruchtbar wird. Den Pomologen scheint sie bisher ganz unbekannt geblieben zu sein, und finde ich keine Beschreibung einer Winterfrucht, die auf sie hinreichend paßt. Ihren Werth habe ich erst hier im Calenbergischen recht kennen gelernt und hat ein alter Baum davon, den ich im Nienburger Garten hatte,

zu kleine, etwas körnige Frucht geliefert. Der Name kommt entweder von der am Baume düstern Röthe oder davon her, daß — ähnlich wie bei der Knöppelbirne — die Schale auf dem Lager zuletzt außen schwarz wird, während die Frucht innen noch gut ist, vielleicht auch nur daher, daß man sie gern zu dem beliebten Gänse- und Schweine-Schwarz kochte.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: theils ziemlich birnförmig, theils dickbauchiger, mehr glodenförmig oder selbst der Kreiselform sich nähernd, $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ “ breit und $3\frac{1}{2}$ “ hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die breiten Früchte sich etwas flach zurunden, die mehr birnförmigen zurunden und noch so weit abstumpfen, daß die Frucht gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie schöne Einbiegungen und eine konische mehr zugerundete, als abgestumpfte Spitze. Die eine Seite des Bauches ist meistens stärker, als die andere.

Reich: hartschalig, mit den kurzen Segmenten in die Höhe stehend, sitzt in ziemlich tiefer Senkung, aus der einige flache Erhabenheiten entspringen, und bis zum Bauche der Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, an der Basis oft ein wenig fleischig, 1“ lang, wenig gebogen, bald geradeaus stehend, bald etwas zur Seite gebogen, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt.

Schale: fein, die gelbe Grundfarbe ist an der Sonnenseite mit einer vom Baume düstern auch später braunen Röthe bald leichter und nicht weit verbreitet, bald auch stärker überlaufen und überzieht dabei ein feiner zimtfarbiger Krost theils zersprengt, theils selbst als recht feiner Ueberzug die Frucht überall, so daß auch die Röthe durch den Krost oft nur hindurchscheint oder durchblickt. Punkte zahlreich, doch sehr fein und fallen wenig ins Auge; Geruch schwach.

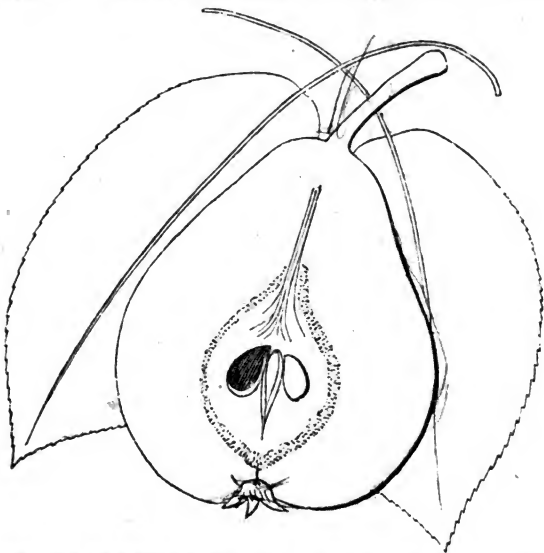
Das Fleisch ist etwas gelblich weiß von Ansehen, nicht fein, um das Kernhaus mit einer Reihe stärkerer Körnchen, beim Genuß jedoch nicht körnig, mäßig saftreich, mürbe von etwas fein zimmartigem Zuckergeschmacke, dem nur wenig Säure beigemischt ist.

Das Kernhaus sitzt sehr nach dem Reiche hin, hat eine stärkere oder stark hohle Achse; die geräumigen Kammern enthalten braune, spitze, auch oben mit einem scharfen Knöpfchen versehene, meistens vollkommene Kerne. Eine Reichhöhle fehlt fast ganz.

Reife und Nutzung: ist brauchbar schon im October und hält sich bis in den Winter hinein.

Der Baum wächst kräftig, wird groß und sehr fruchtbar. Er macht eine ziemlich breite, viel verzweigte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze. Die Sommertriebe sind lebergelb, oft mehr olivengrün, etwas gekniet, nur matt mit großen Punkten nach unten gezeichnet. Blatt glänzend, ziemlich groß, meist stark rinnenförmig, mit der Spitze nach abwärts gekrümmt, lang- und spitz eiförmig, nur ganz leicht und meist sehr fein gezahnt. Das Blatt der Fruchtaugen hat kurzen Blattstiel, ist eiförmig, einzelne auch oval, leicht und fein gezahnt, oft nur gerändelt. Akerblätter fadenförmig, Augen konisch, spitz, nur etwas abstehend, stehen auf flachen Trägern.

Oberdieß.



- Donauers Herbstbutterbirne. Liegel. (van Mons.) ** Nov. oft früher oft später.

Heimath und Vorkommen: Hr. Lieutenant Donauer in Coburg erhielt die Zweige ohne Namen von van Mons und gab davon wieder an Liegel ab, der die Frucht, nachdem er ihre Güte erkannt, nach dem Zufender benannte, dessen Verdienste um die Pomologie bekannt sind.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie in seinen Neuen Obstsorten II. S. 69 als eine große, kegelförmige, grünlichgelbe, an der Sonnenseite bräunlich angelaufene Herbstbutterbirne. — Herr Donauer sandte mir früher schon davon Zweige, nach welchen ich die Vegetation anmerkte und 1859 auch einige Früchte, nach welchen die obige Zeichnung gemacht ist. — Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: Liegel schildert sie noch weiter als „dickbauchig kegelförmig, bisweilen etwas kugelförmig, stark hochbauchig, um den Kelch abgeplattet, nach dem Stiele zu mit einer Einbiegung spitzkegelförmig endigend; viele Früchte haben auf der Schattenseite eine nahtförmige Rinne, oder sind doch etwas flach, die Oberfläche ist ziemlich gleichförmig abgerundet, ohne Beulen und Rippen.“ Er nennt sie groß, gibt aber die Größe selbst nur auf 2" 8''' in der Höhe, 2" 3''' in der Breite an,

weshalb sie doch eher zu den mittelgroßen zu stellen sein wird, auch waren die mir von Donauer gesendeten Früchte nicht größer, als oben.

Keilch: lang- und spitzblättrig, sternförmig, offen, erfüllt mit Griffelresten, er sitzt in flacher Vertiefung, die gleichmäßig abgerundet ist.

Stiel: ziemlich stark, mittellang, holzig gelbbraun, obenauf, doch meist neben einem Höcker schiefstehend.

Schale: mattgrün, später citronengelb noch vermischt mit Grün, an der Sonnenseite meist erdartig geröthet, mit feinen rothfarbigen Punkten und Flecken, überhaupt mit zerstreutem Roste ringsum besetzt, so daß die Grundfarbe nur noch auf der Schattenseite etwas durchblickt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von gewürzreichem Zuckergeschmack, vermischt mit etwas feiner herber Säure, die für mich den Geschmack sehr angenehm macht. Liegel schildert ihn als süß, etwas weinsäuerlich, sehr edel, fein aromatisch.

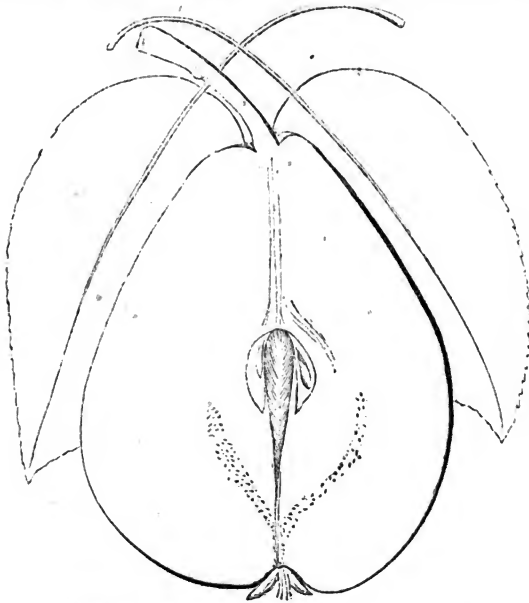
Kernhaus: hat nur sehr feine Körnchen im Umkreise, ist schwach hohlschig, kleinkammerig. Die Kerne sind mittelgroß, kurz zugespitzt, schwarzbraun, mit etwas Höckeransatz.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Nov., in warmen Sommern zum Theil auch früher, hält sich aber oft noch durch den Dec. — Wie schon Liegel bemerkt, ist sie in Größe, Form und Farbe ähnlich der Grauen Herbstbutterbirne (*Beurré gris*) und steht im hohen Geschmacks derselben auch wenig nach. Verdient also alle Empfehlung.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend schön pyramidal, macht aber doch später eine mehr kugelige als hochgehende Krone und ist sehr fruchtbar. — Die Blätter sind länglich oval, $1\frac{1}{2}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ —3" lang, bei kräftigem Triebe besonders diejenigen am Grunde der Sommerzweige auch größer, bis $2\frac{1}{4}$ " breit und 4" lang, oft etwas herzförmig, glatt, fein etwas stumpfgesägt, die größeren schärfer gesägt, zum Theil schifförmig und sichelförmig, auch hier und da wellenförmig, meist reich geadert, dunkelgrün, doch wegen etwas unebener Oberfläche nicht stark glänzend. Stiel oft $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ " lang, stark und steif, aufrechtstehend, meist in gleicher Richtung auch die Blätter. — Blütenknospen länglich kegelförmig fast stechend spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich-graubraun, an der Sonnenseite etwas bräunlich violett, mit ziemlich starken gelbräunlichen Punkten.

Nachschrift. Wie mir mein verehrter Freund Donauer schreibt, muß der Baum immer jugendlich und stark im Schnitt gehalten werden, wie es auch bei der Chaumontel nöthig sei, wenn die Früchte schmelzend werden und den ihnen eigenthümlichen delicatesen Geschmack erlangen sollen. An alten kraftlosen Bäumen werde das Fleisch immer härter und das fein Adstringirende und Pilante des Geschmacks gehe ins Herbe über, so daß man nur eine tragbare Kochbirne habe. Ihr Verhalten am Spaliere habe er nicht beobachten können, er wolle deshalb jüngere Obstfreunde zu Versuchen auffordern.

Jahn.



— **Walter Scott.** Oberd. (v. Mons.) ** † Nov. 4 B.

Heimath und Vorkommen. Das Reis dieser delikaten, allgemeine Anpflanzung verdienenden Frucht befand sich unter den zahlreichen Birnreißern, die ich 1838 ohne Namen von Herrn van Mons erhielt. Ich benannte sie nach dem bekannten und geschätzten Romanschreiber. Sie stammt wohl aus den letzten Kernaasaten des Hrn. van Mons ab, da ich die kenntliche Vegetation unter allen meinen zahlreichen belgischen Birnen nicht finde, und hat sich durch von mir versandte Reiser schon mehrfältig bei uns verbreitet, so daß ich schon zweimal Früchte davon auf den allgemeinen Obstausstellungen fand, auch ist nach einer Frucht, die ich in Görlich mitnahm, die obige Figur gezeichnet. Der Baum trägt sehr reich und ist die Sorte auf dem Pflückepunkt nicht eigen.

Literatur und Synonyme: findet sich nur erst in meiner „Anleitung“ S. 423 der Frucht nach beschrieben.

Gestalt: die Frucht ist in Form den Apothekerbirnen ähnlich und in Gestalt etwas veränderlich. Regelmäßige Früchte nähern sich der dickbauchigen, etwas

abgestumpften Eiform, $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ " breit und 3 — $3\frac{1}{2}$ " hoch. Der Bauch sitzt oft nur etwas, meistens jedoch merklich mehr nach dem Kelche hin, Regelmäßige Früchte spizen oder runden sich nach dem Kelche so zu, daß sie, wenn nicht durch ungleiche Hälften der Frucht die Kelchfläche schief steht, eben noch aufstehen können. Nach dem Stiele findet sich oft nur auf einer, oft auf beiden Seiten flache schlanke Einbiegung, und endet die Frucht mit dicker oder noch etwas längerer und mehr konischer, bald etwas abgestumpfter, bald halb in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: offen, durch Beulen in seiner Rundung verschoben, nicht eigentlich hornartig, liegt mit den rinnensförmig und etwas rückwärts gebogenen Ausschnitten fest auf, sitzt meist flach vertieft, einzelne jedoch durch sich erhebende Fleischbeulen stärker vertieft und eingeschnürt. Die Kelchsenkung zeigt stets Falten und Beulen, die sich bei regelmäßigen Früchten flach über den Bauch hinziehen, häufig auch sich bald hier, bald dort vordrängen und die regelmäßige Form verderben.

Stiel: ziemlich stark, holzig, nur an der Basis etwas fleischig, $1\frac{1}{2}$ — 2 " lang, oft etwas knospig, meistens wenig gekrümmt und wenig zur Seite gebogen, doch oft etwas rückwärts gekrümmt, sitzt auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben.

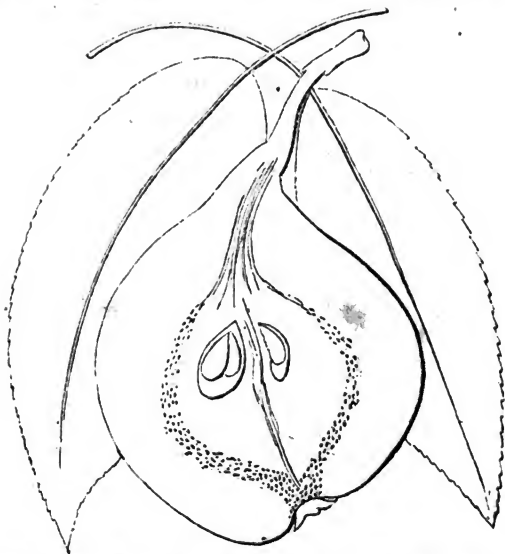
Schale: glatt, etwas glänzend fast seladongrün, in der Reife gelblich grün oder grün gelblich. Punkte zahlreich, theils fein, theils an der Sonnenseite stärker, und hier oft roth umringelt. Bei stark besonnten ist die Sonnenseite leicht bräunlich geröthet, theils wie punktiert, theils in kurz abgesetzten, blasserem Streifen. Rostanflüge sind gering, Geruch schwach.

Das Fleisch ist mattweiß, oft etwas gelblich, fein, um das Kernhaus kaum etwas fein körnig, saftreich, schmelzend, von schwach alantartigem, fein weinig gezuckerten, delikaten Geschmack.

Das Kernhaus hat hohle Achse, die Kammern sind eng, liegen nahe an der Achse der Frucht und enthalten meistens taube, theils auch vollkommene schwarzbraune, längliche, mit der Spitze etwas gekrümmte Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Oct. und Nov. und hält sich mehrere Wochen. Wird auch für die Küche noch taugen. Die rechte Pflückerzeit war in meiner Gegend in warmen Jahren schon 14. Sept., meist 20. Sept., in kalten 8 Tage nach Michaelis. Es wurden aber die Früchte von verschiedener Reifezeit (1858 z. B.: 18., 26. Sept. und 12. Oct.) alle schmelzend. Der Baum wächst gut und gesund und hat in seiner Vegetation einige Aehnlichkeit mit der Herbst-*Sylvestre*. Er scheint auf den Boden gar nicht eigen. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, nur wenig stufig, an der Sonnenseite oliven-leberfarben, häufig etwas bräunlich überlaufen, mit ziemlich vielen meist feinen Punkten. Blatt mäßig groß, glatt, glänzend, fast flach ausgebreitet, spitz eiförmig, nur fein und leicht gezahnt, mit schöner, meist auslaufender Spitze. Akerblätter fehlen meist. Blatt der Fruchttaugen lang und spitz eiförmig, fast nur gerändelt. Augen ziemlich herzförmig, oft auch konisch und spitz, sitzen auf flach gerippten Trägern.

Oberdieck.



Die Dumon-Dumortier. (Stas.) Oberd. fast ** Mitte Nov.

Heimath und Vorkommen. In der Monatschrift von 1863 S. 166 ist bereits die Nachricht gegeben, daß bei den Verhandlungen der zu Ramur versammelten Pomologen es vorkam, daß es zwei Birnen des Namens Dumon-Dumortier gebe, und daneben noch eine Beurré Dumont, wie es gleichfalls auch noch eine Beurré Dumortier (v. Mons) gibt. Die hier beschriebene Frucht erhielt ich von der Societé van Mons unter dem Namen Dumon-Dumortier (Stas) und trägt ihre Beschreibung, da namentlich das stark lanzettliche Blatt die Sorte sehr kenntlich macht, vielleicht dazu bei, daß wir die beiden verschiedenen Früchte des Namens leichter scheiden lernen. Die Frucht kam unter demselben Namen auch nach Herrnhäusen, ist dort auf unbeschnittenem Zwergbaume kaum größer erwachsen, als bei mir auf Hochstamm. Sie wird zwar schmelzend und trug der Probezweig seit 3 Jahren jährlich ziemlich voll; doch zu den besten Varietäten gehört sie nicht.

Literatur und Synonyme: Wird noch nirgend näher beschrieben sein. In dem Sortenverzeichnisse der Soc. v. Mons, welches in der Publication derselben von 1857 gegeben ist, finde ich S. 160 eine Dumon-Dumortier (v. M.) und auch Liron d'Airol. in f. Table synon. 1. Suppl., S. 8 gibt van Mons als Erzieher einer Birne dieses Namens an, welche dann also etwa die zweite Frucht wäre. In

den Catalogen der Herren Gaujard (Papeleu) von 1862/63, De Jonghe zu Brüssel von 1854, Thiery zu Haelen von 1859 und im Vildorder Cataloge von 1853 findet sich die Dumont-Dumortier (Stas) bezeichnet als ziemlich groß, schmelzend, erster Qualität und reifend im Dec. und Jan. Doch schildert Liron d'Aix die v. Mons'sche Frucht ähnlich als mittelgroß, 1. Ranges, im Januar zeitigend und es ist sonach wahrscheinlich, daß beide von einander nicht verschieden sind. — Vivort im Album I., Taf. 36 hat eine von v. Mons' erzogene Beurré Dumortier, reifend in der zweiten Hälfte des Nov., die übrigens mit unserer Frucht wenig gemein hat, zumal die Blätter als ovales-pointues bezeichnet werden; wie denn auch bei mir die Beurré Dumortier (v. M.), die ich von Herrn Behrens zu Travemünde erhielt, eine bemerklich abweichende Vegetation hat. Die Annales V., S. 59 geben die von Dumont erzogene Beurré Dumont. Downing hat S. 378 eine Dumortier ohne Figur, bei der er sich auf Thompson und Noisette bezieht, und die als mittelgroß, umgekehrt eiförmig, in der Reife dunkelgelb, mit grünlich weißem schmelzenden Fleisch und im September reifend, bezeichnet wird, was auch mit der Vivort'schen Beurré Dumortier nicht hinlänglich stimmt. Es ist hier also noch Manches aufzuklären. (Die Beurré Dumortier siehe man oben S. 317. Jah.)

Gestalt: dickbauchig, zur umgekehrten Eiform neigend, zuweilen ziemlich kugelig, nicht selten eine Hälfte der Frucht merklich stärker, als die andere, und die Kelchfläche dann schief stehend. Der Bauch sitzt bei manchen Exemplaren ziemlich in der Mitte, meistens jedoch mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig wölbt. Nach dem Stiele rundet sie sich rasch zu, macht erst ganz nach dem Stiele hin etwas Einbiegung, und endigt mit einer in den Stiel auslaufenden, häufig etwas übergebogenen Spitze.

Kelch: offen, nicht hartschalig, liegt mit den feinen, kurzen Ausschnitten, so weit sie noch vorhanden sind, etwas sternförmig auf, und sitzt in enger, flacher Senkung, oft selbst oben auf.

Stiel: holzig, 1" lang, meist etwas knospig, nur etwas gebogen, geht aus der Spitze der Frucht heraus.

Schale: mäßig stark, vom Baume grasgrün, in der Reife gelblichgrün, zuletzt etwas hell gelb. Rötze fehlt, doch sind die Punkte an der Sonnenseite oft fein und etwas matt bräunlich umringelt. Rostanflüge sind nur mäßig häufig, Punkte sehr fein.

Das Fleisch ist grünlich gelb, saftreich, ums Kernhaus etwas körnig, fein, schmelzend, von angenehmem, etwas bergamottartigen Geschmack, der jedoch gewürzter sein könnte und etwas zum Faden neigt.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die engen unregelmäßigen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarzbraune Kerne.

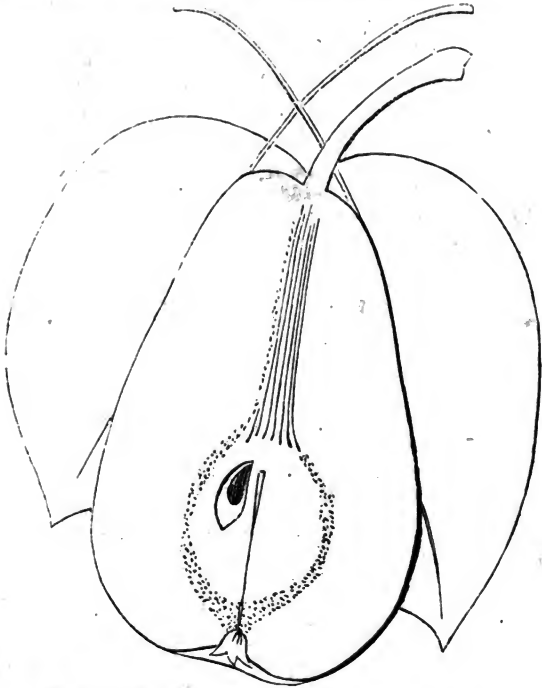
Reife und Nutzung: Mitte Oct. gebrochen wurden die Früchte Mitte Nov. mürbe, noch etwas faltig, und würden Ende Oct. gebrochen, wohl im Dec. reifen.

Der Baum wächst gesund und hat in seinen Trieben einige Ähnlichkeit mit der Herbst-Silvester. Sommertriebe lang, nach oben nicht stark abnehmend, recht besonnt lebergelb, beschattet olivenfarbig, wenig punktiert. Blatt lang, schmal, lanzettlich, dunkelgrün, glänzend, stark rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gekrümmt, nur fein und leicht gezähnt. Aftersblätter lang fadenförmig. Blatt der Fruchttaugen lanzettlich, oft nur gerändelt. Augen stark, konisch, etwas abstehend, auf fast ungerippten Trägern.

Oberdieck.

In dem belgischen Birnenfortimente in Görlik gleich Dumont-Dumortier, bei welcher abweichend von den sonstigen Bezeichnungen kein Autor angegeben war, ganz Oberdieck's Zeichnung, auch in der einseitigen Ausbildung, war Ende Oct. reif und der Geschmack ebenso fade süß, arm an Zucker und Gewürz. An der früheren Reife dieser und anderer späteren Birnen, die ich von dort mitnahm, mochte die Wärme des Ausstellungslokales Schuld sein und unter anderen Verhältnissen wird dieselbe später reifen. — Die Blattbezeichnung auf dem Holzschnitte oben ist theilweise zu groß ausgefallen.

Jah.



Müskirte Flaschenbirne. Diel (Knoop). *†. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne findet sich bereits unter dem Namen *Calebasse musquée* in Knoop, Original-Ausgabe S. 94, Taf. 3, und ist wahrscheinlich holländischen Ursprungs.

Literatur und Synonyme: Diel, Heft I., S. 222, beschreibt sie zuerst genauer, doch mit Beziehung auf Knoop, der als Syn. im Register *Calbas Peer*, *Poire de Venus* angibt, dessen Uebersetzer aber, anstatt *Calebasse*, *Calbas* schrieb, wonach Diel an *Calabrois musqué* und an ihre Abstammung aus Italien dachte, obgleich er meint, *Graue Flaschenbirne* sei der passendste Name, weil die ihm vorgelegenen Früchte sehr grau rostig waren, was doch wohl nur von Boden- und Witterungsverhältnissen herrührte. — Hiernach hat sie auch Christ im Wörterb., S. 164, und in der allgemeinen Pomologie Nr. 79. Das Allg. Teut. Garten-

Magazin, S. 495, gibt Taf. 30 unter der Benennung: Galbasbirne, eine sehr gute mit meinen Früchten sehr übereinstimmende Abbildung. Dittrich hat sie I., Nr. 255. — Bei den neueren deutschen Pomologen und bei den Franzosen und Engländern finde ich sie nicht, obschon sie wohl weitere Verbreitung verdiente.

Gestalt: ausgezeichnet lang und gleichmäßig nach dem Stiel stumpf abgerundet, kegelförmig zulaufend, $3\frac{5}{8}$ " hoch und $2\frac{3}{8}$ " breit. Im Querdurchschnitt rund. — Die und dessen Nachfolger beschreiben sie als etwas unregelmäßig, fast gurkenartig, mit beulenartigen Uebenheiten, die über die Frucht hinausgehen, $4\frac{1}{4}$ " lang und $2\frac{3}{4}$ " breit, und dürfte sich daraus ergeben, daß Die keine vollkommenen Früchte vor sich hatte und die Nachfolger die Frucht wohl selbst nicht gesehen haben. — Meine Früchte stimmten mit der im A. L. O.-M. a. a. D. abgebildeten, regelmäßig gestalteten Früchten in Form und Größe sehr überein.

Reife: ziemlich lang, wenn er nicht abgestoßen ist, grünlich und bräunlich, in einer ebenen, nicht beuligen Vertiefung.

Stiel: verhältnismäßig, hellbraun mit feinen Punkten und zuweilen knospig, in einer seichten Vertiefung stehend.

Schale: Die Grundfarbe der ziemlich starken, trockenen Schale ist ein grünliches Gelb, was in der Reife gelb wird und auf der Sonnenseite eine lebhafte Rötze erlangt. Dabei ist die Frucht mit vielen graubraunen Punkten, welche auf der Sonnenseite stets mit dunklem Roth umgeben sind, auch hie und da mit mehr oder weniger großen graubraunen Rostflecken versehen. Wie Die sagt: „die ganze Frucht ist mit gelblichgrauem Rost, der nur auf der Sonnenseite verschwindet, überzogen“, — habe ich keine Frucht gefunden.

Kernhaus: verhältnismäßig und deutlich mit Körnchen bezeichnet. Die Achse etwas hohl, die Fächer klein, die Kerne unvollkommen.

Fleisch: ziemlich gelblich weiß, nicht fein, mit vielen Körnchen versehen, etwas rauschend, doch im Munde zergehend, saftig und von recht angenehmem, süßen Muskatellergeschmack (wie ihn auch Die, jedoch Knoop nicht angibt. Jahn).

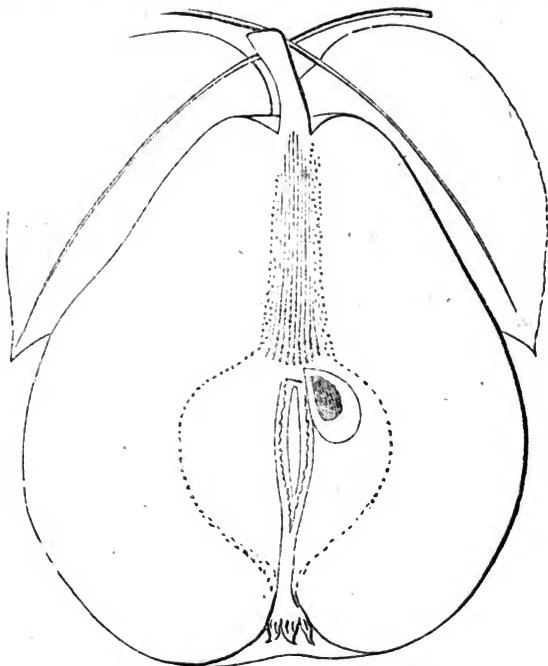
Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im Nov. und Dec. und ist eine sehr gute Wirtschaftsf Frucht, die auch zum rohen Genuß Liebhaber findet.

Baum: soll sehr stark werden und mit den Ästen gerade in die Höhe gehen.

v. Flotow.

Hr. Kunstgärtner Mabier in Dresden war so gütig, mir, wahrscheinlich aus dem Großen Garten in Dresden, einen Zweig der *Calebasse musquée* mit Blättern zu senden, deren Form ich oben neben die Frucht zeichnete. Dieselben sind hiernach eiförmig, zuweilen oval mit auslaufender Spitze, groß, $2\frac{1}{4}$ " breit, $3\frac{1}{2}$ " lang, flach, ganzrandig oder nur etwas gekerbt, dunkelgrün und glänzend, Stiel dünn, oft fast 2" lang. Blütenknospen walzenförmig-kegelförmig, stehend spitz, dunkelbraun, hier und da etwas silberhäutig. Sommerzweige seichten. Von den Blättern der Holländischen Butterbirne, der sie in der Form ähnlich sind, unterschieden sie sich durch den Mangel aller Verzahnung. Die beschreibt die Blätter (jedoch vom Sommerzweige) als sehr steif, mittelgroß, 3" lang, 2" breit, eiförmig elliptisch, meist, nach dem Stiele so spitz als nach vorne, schifförmig und wieder rückwärts gebogen, sehr seicht und stumpf gezahnt. Sommertriebe sehr stark und dick, rötlich braun, mit vielen starken, weißgrauen Punkten. — Wonach weiter zu beobachten und mit Holländischer Butterbirne, S. 273 dies. Bandes, ferner zu vergleichen auch mit Boëc's Flaschenbirne, welche Baltet nach Monatsführ. X, S. 236 mit *Calebasse musquée* für überein hält.

Jahn.



Die Graziöse. (Diel.) † K. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne, als deren Vaterland man Frankreich vermuthen sollte, finde ich in den mir bekannten französischen und englischen pomol. Werken und Catalogen nirgends. Diel hat sie, wie es scheint, zuerst im Birnheft VIII, S. 167, 1816 beschrieben. Er hatte sie 1802 aus der Baumschule in Herrnhäusen erhalten, vermuthet aber, daß sie holländischen Ursprungs sei.

Literatur und Synonyme: Ich finde sie außer bei Diel a. a. O. noch in Dittr. I. 731, Siegel Nr. 355; schon Diel hat ihr als Syn. die Benennungen: die Holde, la Gracieuse beigelegt. — Ich besitze sie aus der Obstbaumschule des königl. großen Gartens bei Dresden, wohin sie wahrscheinlich von Diel selbst gekommen ist. — Downing und der Londoner Catalog erwähnen nur, daß die Belle et Bonne (welche bereits in Bd. II. des pomol. Handbuchs Nr. 32 unter dem Namen: Deutsche National-Bergamotte beschrieben und abgebildet ist), dort auch

Gracioso genannt werde. Mit der hier beschriebenen Birne, hat jene nichts gemein. — Eine recht gute Abbildung dieser Frucht gibt v. Nephrenthal Taf. 16, Fig. 4.

Gestalt: der beigefügte Abriß zeigt die schöne Form und Größe der vollkommenen Frucht vom Hochstamm, $3\frac{3}{8}$ " breit und fast 4" hoch. Dieß nennt sie eine Prachtf Frucht.

Kelch: steif vorstehend, hellbraun, lang- und spitzblättrig, offen und sitzt in einer ebenen, geräumigen Vertiefung. Die starke Kelchröhre geht bei den meisten Früchten bis auf die starke Achsenhöhle hinab, wie aus dem Durchschnitt zu ersehen.

Stiel: kurz, an der Frucht etwas verdickt, gelb und grün und schön braun gefärbt und mit hellbraunen Punkten besetzt, steht in einer mäßigen Vertiefung ohne Falten.

Schale: die Farbe der ziemlich feinen, glatten, geschmeidigen, abgerieben schön glänzenden Schale ist schön citrongelb, auf der Sonnenseite lebhaft zinnoberroth getuschelt (zuweilen auch nur gelbroth angelauten), was nach dem Stiele hin etwas Streifiges hat. Dabei bemerkt man sehr viele Punkte, welche im Gelben heller und dunkler braun, fein und deutlich, im Rothem aber theils fast schwarzbraun oder rothbraun und gelb umflossen, theils bloß gelb sind. Auch findet man hellbraune, reiche Kostfiguren und Flecken.

Kernhaus: fast kreisförmig durch Körnchen bezeichnet, hat eine starke, zum Theil wieder verwachsene Achsenhöhle, geräumige Fächer, meist aber nur flache Kerne.

Fleisch: weiß, grob, rübenartig, von süßlichem Geschmack. Dieß nennt ihn gewürzhalt, angenehm wahrhaft zuckerig.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Nov. und Dec. auf dem Lager und ist eine gute Kochbirne, wohin sie auch Dieß nur rechnet. Sie bestätigt, wie auch Dieß bemerkt, die ziemlich allgemein (besonders bei den Birnen) geltende Regel: „daß ein schönes, lebhaft gefärbtes Ansehen der Frucht, selten auf ein gutes Innere deutet“.

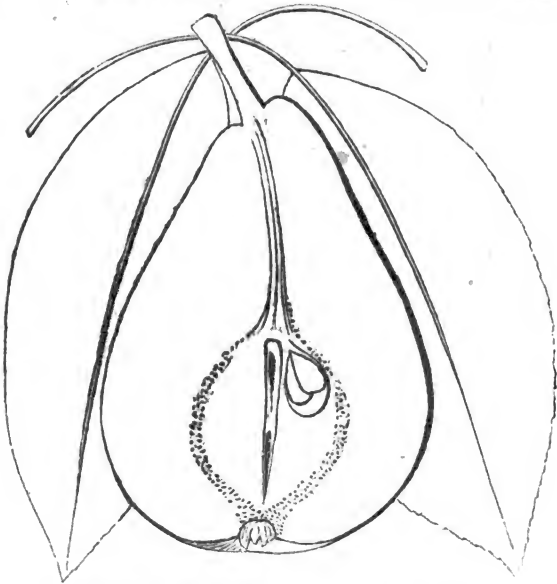
Baum: treibt seine Aeste sperrhaft und hängend in die Luft, wird nicht groß, aber bald und reichlich tragend, paßt aber kaum in's Freie, weil die Frucht zu anlockend und groß ist und den Stürmen nicht leicht widersteht.

v. Flotow.

Unter Schönster Winterbirne, S. 151 dieses Bandes, vermuthete ich die Identität derselben mit der hier beschriebenen Gracioso, und stützte mich dabei auf deren große Aehnlichkeit auch in der Vegetation. Doch meldet mir Oberbied, der die Gracioso länger kennt, daß diese höchstens 3 Wochen dauere und ich sah sie auch auf Ausstellungen an der Sonnenseite oft ungleich stärker als die Schönste Winterbirne und zwar fast bräunlich geröthet. An den Blättern, die mir Oberbied sandte und welche ich oben hinzugezeichnete, bemerkte ich nicht so häufig den herzförmigen Ausschnitt am Stiele, wie an denen der Schönsten Winterbirne, auch bei geringerer Breite stärkere Zuspitzung und so mag sie doch wohl, wie D. meint, eine selbstständige Frucht sein, die sich öfters etwas schmaler baut als auf obigem Holzschnitte, immer aber eine recht schöne Zier- und gute Kochfrucht ist. Die Vegetation notirte D. folgendermaßen:

Triebe lang, schlank, nur wenig gekniet, lebergelb, matt bräunlich überlaufen, mit zahlreichen starken, doch etwas matten gelblich grauen Punkten. Blatt mittelgroß, schwach rinnenförmig, spitz-eiförmig, unten am Zweige breit eiförmig, schwach gezahnt, oft nur gerändelt. Astenblätter fehlen. Blatt der Fruchttaugen flach, von gleicher Form, gerändelt. Augen klein, stumpfspitz, nur wenig abstehend auf flachen Trägern, an etwas geknieten Trieben mehr vorstehend.

Jahn.



— **Berkmanns Butterbirne.** Bivort. **f. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: Ist eine werthvolle, selbst auf Hochstamm und in ungünstigen Jahren schmelzende delikate Frucht, die von Herrn Bivort in Belgien erzogen wurde, bei dem sie 1846 zuerst trug, und der sie nach dem Fortsetzer der Kernsaaten des Hrn. Majors Esperen und Mitarbeiter am Album de Pomologie, Hrn. Louis Berkmanns, jetzt in Amerika wohnhaft, benannte. Bivort nennt sie im Album seine beste Frucht, und wenn sie auch durch einige neuere Birnen noch übertroffen wird, verdient sie doch die häufigste Anpflanzung. Mein Reiz erhielt ich aus der Fruchtcollektion des Herren Papeleu und aus noch einer anderen guten Quelle und stimmen die erbauten Früchte mit der Beschreibung der Sorte.

Literatur und Synonyme: Annales V. S. 37. Beurré Berkmanns, ohne Nachricht über die Herkunft der Frucht. Diese hat Bivort dagegen gegeben bei Beschreibung derselben im Album II., S. 125. De Liron d'Airoles Notice pomologique II., 1858, S. 21, Taf. 21, Fig. 6; die Figur steht an Größe der in den Annales gleich. Elliott S. 365 nur ganz kurz. Lond. Catal. Nachtrag, S. 17.

Gestalt: gut gewachsene Früchte sind birnförmig oder vielmehr stehen zwischen Kegelform und Birnform, wie sie auch in den Annales abgebildet ist, nur größer als ich in meinem Boden sie bisher zog, 3" breit und $3\frac{3}{4}$ " hoch, und wird sie in einem für Birnen passenden Boden sicher selbst auf Hochstamm noch größer werden, als wie sie oben, nach Frucht von jungem Hochstamme dargestellt ist. In meinem trocknen Boden waren manche nur so hoch als breit und neigten zur Kreiselform oder selbst Eiform. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den sie sich rasch zurundet und so weit abstumpft, daß sie meist noch gut stehen kann. Nach dem Stiele machen die langen Früchte schlanke, sanfte Einbiegungen, oft nur auf einer Seite und endigen mit einer schönen Kegelspitze, nur wenig oder fast gar nicht abgestumpft.

Kelch: ziemlich hartschalig mit rinnenförmig gebogenen Ausschnitten, ist offen und steht in flacher enger Senkung, aus der nur sehr flache Beulen zum Bauche sich hinziehen.

Stiel: holzig, ziemlich stark, $\frac{3}{4}$ " lang, fast gerade, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oft etwas unterhalb eines sich erhebenden Wulstes der Spitze.

Schale: fein, wenig glänzend, vom Baume matt, etwas gelblich grün, in der Reife schön gelb, Rötze fehlt. Anflüge und Figuren von zimtfarbigem Roste sind an den meisten Früchten häufig, und bildet der Rost oft auf größeren Stellen Ueberzüge. Die sehr feinen Punkte sind nur in der Grundfarbe erkennbar. Der Geruch ist schwach.

Das **Fleisch** ist matt gelblich weiß, fein, um das Kernhaus gar nicht körnig, schmelzend, von gewürzreichem etwas süß weinartigen Zuckergeschmacke.

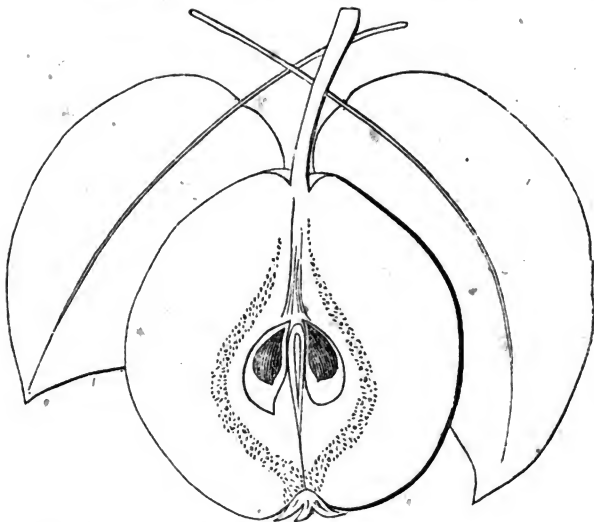
Das **Kernhaus** ist geschlossen mit nur geringer hohler Achse. Die mäßig großen Kammern enthalten vollkommene, schöne, schwarzbraune Kerne. Die Kelchhöhle ist sehr flach.

Reife und Nutzung: zeitigt im Nov. und Dec., ist aber gar nicht eigen auf den Pflückpunkt, da Früchte, welche ich vor Michaelis brach, schon Ende Oct. schmelzend wurden, und im Nov. und Dec. ebenso schmelzend die wurden, welche ich am 20. Oct. brach. Wird sich auch für die Küche recht gut gebrauchen lassen.

Der Baum wächst schön und sehr kräftig, macht eine rasch in die Höhe strebende, schön verzweigte, dicht belaubte Krone, die bald viel kurzes Fruchtholz ansetzt und früh fruchtbar wird. Er geheiht nach Angabe der Annales auf Quitt und gibt schöne Pyramiden. Die Frucht geheiht indeß bei uns auch hochstämmig. Die Sommertriebe sind lang und stark, etwas gekniet, lebergelb ins Olive spielend, mit vielen großen, doch matten Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich groß, glänzend, nur flach rinnenförmig, elliptisch, manche fast breit lanzettlich, nicht tief, fein und scharf gezahnt. Astenblätter fehlen meist. Blatt der Fruchttaugen ist flach, lang elliptisch oder fast lanzettlich, gerändelt oder sehr fein und verloren gezahnt, oft ganzrandig. Augen stark, ziemlich konisch, an schwächeren und kürzeren Trieben fast oder wirklich anliegend, spitz, an starken Trieben theils abstehend, theils auch oben am Zweig mit der Spitze wieder gegen den Zweig gebogen und nur stehend, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, wulstigen, flach gerippten Trägern.

Oberdieß.

No. 423. Wildling von Hery. D. II. (III.) 2. 2. (3.); L. (IV.) 2. 6; J. II. 2. (3.)



Wildling von Hery. Diel (Merlet). *† meist K., Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: alte französische Birne, welche ihren Namen nach Merlet von dem Walde Hery in Nieder-Bretagne haben soll. In den deutschen Gärten ist sie wenig zu finden, weil ihr Fleisch und Geschmack nicht Jedermann behagt, doch ist es immer eine interessante Frucht und kann als gute Kochbirne noch verwendet werden.

Literatur und Synonyme: Diel VI. S. 97; Duhamel III. S. 21: Bezi d'Hery, er beschreibt sie nur kurz, ohne Abbildung; Pom. Franc., Tab. 52, hat sie ganz plattrund abgebildet, doch sah ich sie ebenso aus Angers; Knoop Tab. VII. dagegen nach dem Stiele zu sehr stark spitz, will aber nichts von ihr wissen, bleibe brüchig, trocken und von schlechtem Geschmack; Jenaer neues Obstcab., 2. Sect. 7 Taf., sie scheint hier ziemlich der Jagdbirne ähnlich, nur größer; De Liron d'Airol., Descript. II. S. 6, Tab. 19, Fig. 7, ziemlich von obiger Form. De Liron will nach dem Orte der Herkunft lieber de Herio als d'Hery geschrieben haben. (Auch Decaisne schreibt de Herio); Christ Handwb. S. 190: Die französische Kümmebirne, Besi d'Hery, Besidery (nach Quintinpe), habe sehr feinen kümmeartigen Geschmack, zum Kochen sehr gut. (Christ hat auch noch eine weit vorzüglichere Deutsche Kümmebirne, eine frühe Herbstbirne.) Tougard S. 47, sei keineswegs gut, Werth zweifelhaft, Fleisch brüchig, wenig parfümirt. Lond. Cat. gibt als Syn. Bezi royal und de Bordeaux; Carwey-Peer nennt sie nebenbei Knoop. — Vergl. noch Dberd. S. 427. — Dittrich nahm sie nicht auf.

Gestalt: eirund oder rundlich, nach dem Stiele zu stumpf spitz, mittelbauchig, um den Kelch so flachrind, daß sie meist noch aufsteht, nach dem Stiele zu schneller abnehmend und stark abgestumpft, bisweilen mit noch etwas längerer Spitze, als auf obigem Holzschnitte, bisweilen aber auch apfelförmig ohne alle Spitze, mittelgroß, $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " breit und ebenso hoch, bisweilen etwas breiter wie hoch.

Kelch: gelbbraun, grauwollig, mitunter lang und spitzblättrig, sternförmig, mitunter hartschalig, offen, in flacher oder etwas tieferer Senkung, mit verlorenen Beulen umgeben, die als flache mehr oder weniger hervortretende Erhabenheiten über den Bauch fortlaufen und die Frucht beulig und ungleich machen.

Stiel: braun, nach der Birne zu grün, ziemlich stark und lang, 1" und länger, steht wie eingedrückt oder auch vertieft in Falten oder Beulen.

Schale: glatt, ziemlich stark, hellgrün, später gelb mit grünbleibenden Stellen, gutausgereift citronengelb, mit feinen grünen oder bräunlichen Punkten, auch mit etwas zimtfarbigem Rost, besonders aber nur um den Kelch herum, selten an der S.S. bleich geröthet.

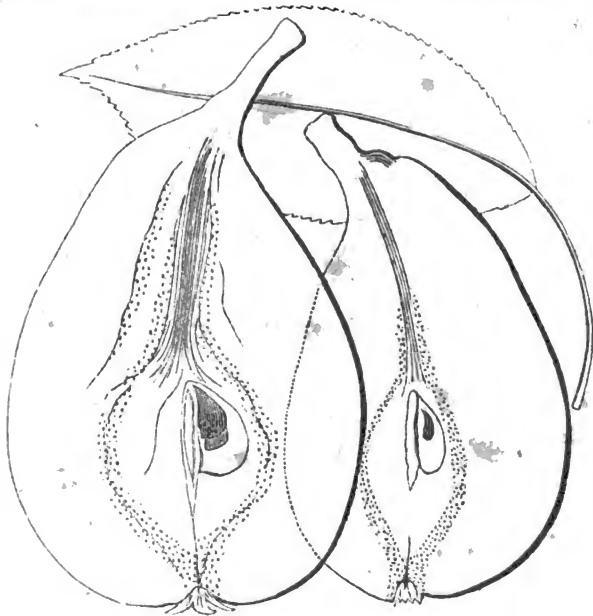
Fleisch: schwach gelblichweiß, ziemlich fein, mäßig saftig, rauschend, in guten Jahren, wie 1858, auch halbschmelzend, öfters aber nur abnackend und von schwach säuerlich-süßem, eigenthümlich gewürztem Geschmack, besonders wenn man die Schale mitißt. Einige bezeichnen das Gewürz als kümmelartig (so kam es mir selbst vor), Andere als fenchelartig und einer meiner Bekannten wollte es selbst rettigartig finden; Decaisne vergleicht den Geschmack der völlig reifen Frucht mit dem Nachgeschmack der Muskatellertraube, bei der nicht völlig ausgereiften sei er an den Geruch der Hollunderblüthe erinnernd. Andere ignoriren ihn ganz, weil er oft nur schwach ist und in schlechten Sommern sich nicht ausbildet.

Kernhaus: nur von sehr feinen Körnchen umgeben, meist etwas hohlschiffig, Fächer der Achse stark genähert, eirund oder muschelförmig, ziemlich groß und weit, mit großen, breiten und spitzen, schwarzbraunen oder schwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne zeitigt im Nov. und Dec., hält sich aber auch kühl aufbewahrt, bis durch den Januar. — Nach de Liron gehört sie zu den bessern Kochbirnen und nur in sehr warmen Jahren wird sie (wie dies 1858 auch bei uns der Fall war) eine Tafelfrucht, doch hinterlasse sie auch da im Munde eine gewisse Trockenheit (die mir nicht aufgefallen ist, auch nicht an der Frucht aus Angers, die ich aus Berlin mitnahm) und welche, obgleich aus dem kühlen Sommer 1860, im dortigen günstigen Klima doch gut ausgereift und zwar nur halbschmelzend, doch eine recht angenehme Tafelfrucht war).

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist von schwächlichem Wuchs, gedeiht angeblich am besten auf Wildling, weniger gut auf Quitte, obgleich er auf letzterer nach Diel ebenfalls fortkömmt. Trug bis daher bei mir mäßig, nach Vorhers reich. — Blätter länglich eirund mit oft langer auslaufender Spitze, $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ " breit, öfters 3" lang, bisweilen oval und herzförmig, hie und da, hauptsächlich in der Jugend oder an der Spitze der Sommerzweige feinwollig, im Alter meist glatt, ganzrandig, schifförmig und sichelförmig, auch einige Mal wellenförmig, die Spitze meist schwach spiralförmig zur Seite gebogen, etwas mattgrün, unterhalb graulichgrün, wenig glänzend, stark geadert. Blattstiel bis $1\frac{1}{2}$ " lang, meist etwas feinwollig. — Blütenknospen zur Zeit dick, ziemlich eirund, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichgelb, oben braunröthlich, schmutziggelb punktiert. — Die Blätter der Sommerzweige haben die oben beschriebene Form, sind aber größer und länger, oft nach dem Stiele zu keilförmig, stärker schiff- und sichelförmig, am Rande verloren gekerbt.

Jahn.



Feigenbirne von Alençon. Prevost (Bivort) * fast ** Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: nach Bivort stammt sie aus der Gegend von Alençon und nach Decaisne sagt auch ein Herr Leon le Gay, daß sie in der Baumschule eines Herrn Lecomte-Morfontaine bei Alençon vor etwa 30 Jahren aufgefunden worden sei. Decaisne hält sie jedoch für identisch mit Duhamels Poire Figue, die aber, wie schon Prevost meint, nach ihrer früheren Reife zu Anfang des Septembers, schwerlich dieselbe sein kann.

Literatur und Synonyme: Prevost im Rouen. Bulletin, S. 115: Poire Figue, Figue d'hiver, F. d'Alençon. Die Frucht ist auf der uncolorirten Abbildung meiner kleinen Flucht oben ähnlich, nur größer, gut $2\frac{1}{2}$ " breit, $4\frac{1}{2}$ " hoch, in einem zweiten Exemplare auch schwächer und noch mehr länglich abgebildet und beschrieben als „länglich oder unregelmäßig pyramidal, einer langen Feige ähnlich, grün, grau gefleckt und marmorirt oder gänzlich graubraun (gris-brun), öfters a. d. S. S. trübgeröthet. Fleisch ziemlich fein, schmelzend, saftreich, sehr gezuckert und parfümirt, im Nov. und Dec. reif, wo andere Birnen schon fehlen.“ — Bivort im Ab. IV. S. 109 und Decaisne, Jard. fruit. III. Taf. 36 geben sie

ebenfalls sehr länglich, $2\frac{3}{4}$ " breit, $4\frac{1}{2}$ " fast 5" lang, Ersterer fast durchaus grün, Decaisne stark rostig gefleckt, beide ohne Röhre, im Uebrigen ähnlich wie Prevost, doch bezeichnet Decaisne das Fleisch als halbschmelzend, leicht abdringend, an den Geschmack der Spärbirne erinnernd, wie dies Duhamel bemerkt gemacht habe, welcher III, S. 51 seine Figue zwar ähnlich beschreibt, aber nicht abbildete. Von Decaisne's Syn. Poire Figue, Figue d'hiver, Figue d'Alençon, Sylvange d'hiver, Bonnessime de la Sarthe, Petal'ess bezeichnet Liron d'Airol, Table synon. S. 48 Bonnessime de la Sarthe, was aber auch Andere angeben, als ungehörig und gibt ihr II. Rang. — Vallot, S. 29 schildert sie als groß oder mittelgroß, grün, a. d. S. S. ziegelroth oder rostbraun, halbschmelzend, geduldet wenig, auch überreif noch gut. — Gaujard und Leroy haben noch eine Figue verte, klein oder mittelgroß, II. oder III. R., im Aug., nach Leroy im Sept. zeitigend mit dem Synon. Plougastel. Vielleicht ist dies die Gemeine Feigenbirne der Pom. franc. S. 250, Taf. 62, die Mayer für Duham. Figue hält, reif Anf. Sept. und wahrscheinlich auch Christ's Feigenbirne mit dem Syn. Cheronne Wörterb. S. 174). Die Feigenbirne der Pom. austr. S. 43, Taf. 95 ist der F. d'Alençon ähnlich, zeitig aber ebenfalls Anf. Sept. — Lond. Cat. hat neben einer Figue, im Sept. reifend, eine Figue de Naples mit den Syn. Comtesse de Frenol und de Vigne Pelone, groß, länglich, braunroth, butterhaft. I. R., Nov., die wohl die unsrige ist, denn auch eine Figue de Naples aus Schwefingen (die ich aus Görlitz mitnahm) war in Allem der d'Alençon ähnlich, nur am Stiele stärker abgestumpft. — Von der im III. Hdb. beschriebenen Holländ. Feigenbirne II, S. 73 ist die von Mençon durch spätere Reife und andere Vegetation verschieden.

Gestalt und Größe wurden bereits besprochen. (Die größere Frucht oben gab mir Herr Gartendirektor Schnittspahn aus Darmstadt in Görlitz, die kleinere war aus Angers von der Ausstellung in Berlin.)

Kelch: Kleinblättrig, fast hartschalig, zum Theil blattlos, leicht eingesenkt, mit schwachen Veulchen umgeben.

Stiel: meist kurz, doch dick und fleischig, verliert sich ohne Absatz in die Frucht, steht aber fast immer durch einen sich ansehenden starken Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grasgrün, später etwas mehr gelbgrün mit feinen kränlichen Punkten, stellenweise glatt bräunlich berostet, oft auch nur ganz dünn im Umräume berostet und an der Sonnenseite mit etwas düsterer bräunlicher Röhre, die in der Reife freundlicher wird.

Fleisch gelblichweiß mit grünlichem Schimmer, halbsain, saftreich, schmelzend, fast butterhaft, von angenehmem, ziemlich starken, doch nur schwach gewürzten Zuckergeschmack. Weiniges oder Herbes ist nur nicht aufgefallen.

Kernhaus: mit nur feinen, zuweilen aber auch mit etwas stärkeren Körnern umgeben, schwach hohlschig, Kammern nicht groß, mit hellbraunen mit einem merkllichen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: meine Früchte reiften im ersten Drittel des Nov., doch hatten sie beiderseits eine wohl stägige starke Wärme des Ausstellungsraumes durchgemacht und hätten sich sonst sicher auch bis Ende des Nov. oder bis in den Dec. gehalten. — Mir hat die Frucht recht wohl gefallen, doch möchte sie für I. Rang zu wenig Erhabenheit im Geschmack darbieten.

Der Baum wird als kräftig wachsend, auf Wildling und Quitte schöne Pyramiden bildend bezeichnet, zu welcher Form er sich am besten eigne. Nach Vallot gedeiht er auch noch hochstämmig. — Die Blätter am Sommerzweige sind nach Viv. und Prevost ovallanzettförmig, sehr spitz oder zugespitzt, gekräumt und schifförmig, am Rande wellenförmig, wenig oder nicht oder nur an der Spitze des Zweigs gezahnt. Am Fruchtholze hat sie Viv., wie ich oben, nur stark fischel- und schifförmig, am Rande weitläufig gefügt abgebildet, während sie an meinem aus Volkweiler stammenden Baume, der aber noch nicht trug, regelmäßig feingefügt und glatt sind. — Blüthenknospen nach Viv. kegelförmig, zugespitzt, gelbbraun mit Dunkelbraun. Sommerzweige grünlich, a. d. S. S. violettroth, nach Prevost rothbraun, reichlich gelbbraun oder gelbgrau punktiert.

No. 425. Sig's Butterbirne. Die I, 3. 2 (3); Luc. III (V. 1 a.; Jah'n III, 2 (2).



Sig's Butterbirne. Vibort (St). ** Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: Diefelbe wurde erzogen vom Gärtner Sig in Courtray in Belgien und der Baum lieferte um 1845 die ersten Früchte. An einem von Papeleu bezogenen Zwergbaume erntete ich bereits selbst die Frucht ziemlich groß und schön, doch nicht so groß, als sie die Figur oben zeigt, zu welcher eine Frucht des Herrn Leroy von der Berliner Ausstellung gebient hat.

Literatur und Synonyme: Vivorts Album III. S. 53. — Annal. de Pom. V. S. 7. In beiden ist sie gleich bauchig birnförmig ($3\frac{1}{2}$ " breit, $4\frac{1}{2}$ " hoch) abgebildet, und ziemlich gleichlautend von Vivort beschrieben. — Decaisne im Jard. fruit. Taf. 43 hat sie kleiner, um den Kelch kürzer abgerundet, als auf meiner Zeichnung oben dargestellt, sonst von gleicher Form, nur regelmäÙiger. Er bezieht sie die vom Horticulteur français (1858) angegebene GröÙe von 36 Centim. im Umfange und 15 Cent. in der Höhe, wie sie übrigens Baltet S. 30 ebenfalls angibt nach 2 von ihm erzeugten Früchten, deren jede 750 Grammen (über $1\frac{1}{2}$ Pfd.) gewogen habe. Von Dr. Millet aus Tirlémont erhielt ich in Ramur gleichfalls eine in Form meiner Zeichnung oben ziemlich gleiche Frucht von $3\frac{1}{4}$ " Breite und fast 5" Höhe, doch wählte ich zur Darstellung wegen Raumerparnis die kleinere. — Liron d'Airof. Descript. I. Tab. 2, Fig. 2, wie Viv. — Leroy bezeichnet sie in f. Cat. als prächtig, excellent, sehr werthvoll.

Gestalt: Vivort beschreibt die Frucht seiner Abbildung entsprechend als bauchig birnförmig, heulig, regelmäÙig nach dem Kelche hin abnehmend. — Decaisne als rundlich oder oval nach dem Stiele zu verschmälert. — Nach meiner Formentafel kann ich sie wohl bezeichnen als unregelmäÙig oval, nach beiden Enden hin, nach dem Stiele zu jedoch stärker abnehmend und mit birnförmiger oder kegelförmiger, mehr oder weniger abgestumpfter Spitze endigend.

Kelch: kurz- und spizblättrig, geschlossen oder halblossen, in einer kleinen oft unregelmäÙigen Einsenkung, die mit Beulen besetzt ist, welche als flache Kanten über den Bauch hinlaufen und die Form ungleich machen.

Stiel: ziemlich stark und lang, meist gekrümmt, braun, nach der Birne zu grün, steht obenauf ohne Absatz. Oft läuft ein Höder in ihm aus, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, glänzend, hellgrün, stellenweise wie bläulichgrün, mit dunkelgrünen Punkten, auch einzelnen größeren braunen Punkten, ohne Rötze, zuweilen um den Stiel oder Kelch braun besetzt. Die Frucht wird auch in der Reife nicht gelb, nur etwas heller oder weißlich grün, doch soll sie sich gelb färben, wenn sie auf Quitt erjogen wird.

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlichweiß, sehr fein, sehr saftreich, ganz butterhaft, zwar noch angenehm gewürzt süÙ, doch bemerkte ich mir sowohl zu der französischen, wie zu der belgischen Frucht, daß Zucker und Gewürz etwas mehr vorhanden sein könnten, und daß eine gleichzeitig versuchte Bosc's Flaschenbirne ungleich besser war. Wahrscheinlich sind kleinere Früchte süÙer und würziger und der Angabe Viv. mehr entsprechend, der sie als gezuckert und delicat gewürzt schildert. Doch sagt auch Decaisne: eau sucrée, legerement adstringente, peu parfumée.

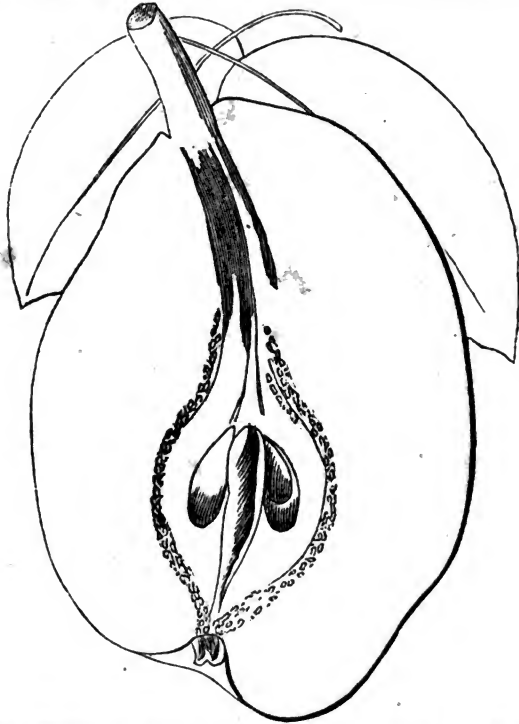
Kernhaus: nur sehr fein angebeutet, stark höhlachsig, die hohle Achse mit markiger Wandauskleidung, die Kerne sind groß, oft unvollkommen, länglich, mit einem kleinen Höder.

Reife und Ruhung: die Reifezeit beginnt nach Viv. im November und verlängert sich bis Ende December. Meine Frucht von Leroy war Anfang Nov. und die von Millet den 20. Oct. reif, doch war Letzteres im Jahre 1862, in welchem Alles früher war. — Ueber die von mir selbst erzeugten Früchte kam ich nicht ins Reine, sie sprangen im anhaltenden Herbstregen sämtlich auf und wurden dadurch unbrauchbar. Nach Baltet nimmt auch die Frucht, angeblich unbeschadet ihrer Güte, oft schwarze Flecken an — woraus immer zu schließen, daß sie bei uns Schutz und jedenfalls das Spalier verlangt.

Eigenschaften des Baumes: derselbe zeigt bei mir ein schwaches Wachsthum. Viv. schildert ihn als ziemlich starkwüchsig und fruchtbar, am besten auf Wildl. zu pflanzen, er bilde sich bald zur Pyramide aus, zeige aber selbst auf Quitt ziemlich Dornen. — Die Blätter sind etwas klein, oval, oft elliptisch, glatt, regelmäÙig ziemlich scharf gesägt, flach, etwas schifförmig, dunkelgrün und glänzend. — Sommerzweige olivengrün, nach oben mehr bräunlich grün, gelbgrau punktiert.

Sahn.

No. 426. **Doppelte Mansuette.** Dief III. 2. 3.; Luc. XI, 1 a.; Jahn III. 3.



Doppelte Mansuette. Gartenb.-Gesellsch. in Angers; Decaisne. † K. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht befand sich im Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin. Sie ist zwar nur Korbhirne, allein ihre Größe und interessante Form veranlaßte mich, von Herrn Andr. Leroy in Angers einen jungen Baum kommen zu lassen.

Literatur und Synonyme: Leroy's Verzeichniß von 1860: Mansuetta double mit Citat des Comice horticole d'Angers „groß, abknadend, Korbfrucht III. K. für Nov. u. Dec.“ — Unzweifelhaft dieselbe Birne hat Decaisne im Jard. fruit. IV. Taf. 47 als Mansuetta mit den Syn. Beurré de Semur, Gros Angobert, de St. Catherine und Solitaire, beruft sich aber auf DuRoi. Dieser beschrieb und bildete nun zwar seine Mansuetta mit dem Beinamen Solitaire, III. S. 76,

Taf. 58, Fig. 1 ähnlich und ebenso ungestaltet ab, allein er bezeichnete sie als halbschmelzend, Anf. Sept. reifend, bald teig werdend. Obgleich nun Decaisne meint, Duhamel habe eine ganz außergewöhnliche Zeitigung angegeben, so bleiben über diese Berufung, die wohl auch Leroy nicht gewagt hat, doch Zweifel, denn auch nach dem Lond. Cat. ist Mansuette mit dem Syn. Solitaire und Beurré de Semur eine zartfleischige Tafel Frucht I. R., im Sept. und Oct. reifend. — Unter Großer britanischer Sommerbirne, S. 279, ist bereits bemerkt, daß die Spanische gute Christbirne, welche Decaisne I. Taf. 12 unter dem Namen Janvry beschreibt, neben anderen Beinamen auch das Syn. Grosso Mansuette des Flamands führe und auch Decaisne sagt bei seiner oben erwähnten Mansuette, daß die Bonchret, d'Espagne hie und da als Grand Bretagne und Double Mansuette gehe. Die Abbildungen der Span. guten Christbirne in Dub., Pom. franc., L. D. G. und im Jard. fruit. deuten aber auf eine zwar ähnliche, große, gleichfalls im Nov. und Dec. reisende, aber regelmäÙiger, meist schön birnförmig gestaltete Frucht. Auch Leroy hält die Bonchret, d'Espagne, bei der er Duhamel citirt, von der Double Mansuette getrennt, und gibt ihr unter den Kochbirnen I. Rang (wie sie auch vom Lond. Cat. als birnförmige Küchenfrucht I. R. bezeichnet wird), so daß beide, auch nach der Vegetation meines Baumes der letzteren, dessen Blattform breiterelliptisch ist, wie sie Sidler im L. D. G. zu seiner Span. gr. Christbirne zeichnete, sicher verschieden sind. — Mit der S. 127 dieses Bandes beschriebenen Rheinischen Apothekerbirne, an die ich dachte, da deren Früchte zuweilen unförmlich ausfallen, will ebenfalls Mehreres nicht stimmen.

Gestalt: groß, unregelmäßig eiförmig, nach Decaisne häufig äußerlich der Triomphe de Jodoigno gleichend.

Kelch: klein und kurzblättrig, gelbbraun, geschlossen, in durch Beulen beengter kleiner unregelmäßiger Senkung.

Stiel: $1\frac{1}{2}$ " lang, stark, steif, gelbbraun, nach der Birne zu fleischig, steht in Höckern, von welchen sich einer mehr aufwirft und den Stiel seitwärts drückt.

Schale: hellcitronengelb, mit feinen und auch vielen sehr starken bräunlichen und einzelnen größeren grünen Punkten, an der S. S. etwas streifiger bräunlich-orangefarbener Rötze, zum Theil aus rothen Punkten und Flecken bestehend, um Kelch und Stiel und hie und da auf der übrigen Schale auch glatt und dünn gelbbraun berostet.

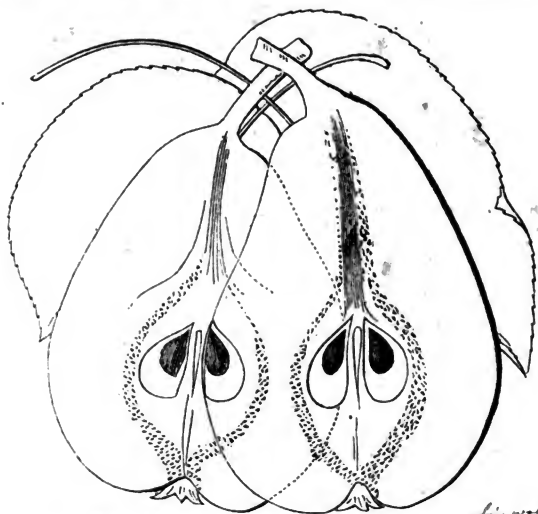
Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, saftreich, abnackend, von süßem schwachgewürzten Geschm. Dec. beschreibt es ähnlich als ziemlich fein, obgleich abnackend oder halb abnackend, süß, leicht parfümirt.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, stark höhlachsig mit markig-mehliger Wandauskleidung, Kammern muschelförmig mit vollkommenen braunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne war in Folge der auf sie gewirkt habenden Wärme am 7. Nov. reif, sie würde sich aber unter anderen Verhältnissen jedenfalls länger gehalten haben, so daß ihre Zeitigung auf Nov. und Dec. richtig angegeben ist. Nach Dec. hält sie sich sogar bisweilen bis ins Frühjahr. Sie verbleibt als eine große und schöne Wintertochbirne immer noch angepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er eignet sich nach Leroy zu Pyramide und Hochstamm, ist aber, auch nach Decaisne, wenig fruchtbar, wie dies bei größeren Früchten öfters der Fall ist. — Die Blätter meines bis jetzt noch schwachwüchsigsten Baumes sind länglich eiförmig, zum Theil auch elliptisch, in den Blattohälften nach dem Stiele zu oft ungleich, mit oft lang auslaufender Spitze, glatt, leicht gezahnt gerändelt, etwas wellenförmig und schwach sichelförmig, $1\frac{1}{2}$ " breit, bis 3" lang. Decaisne beschreibt sie am Sommerzweige als oval, am Grunde rundlich oder fast herzörmig, die des Fruchtholzes als oval-elliptisch, oder länglich lanzettförmig, zugespitzt, am Rande gegerbt. — Blüthenknospen scheinen kurz kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun zu sein. — Sommerzweige dunkelgraubraun (nach Dec. fastroth) schmutzigweiß punkirt.

Jahn.



Gute Louise. Diel (Duhamel.) *7. Nov. Dec.

*früher mal 2 Taba
 a Gute Louise, Lucy 635
 St. Germain Volk Lucy 821
 1891*

Heimath und Vorkommen: alte berühmte, schon Quintinye als Louise bonne bekannte Frucht, von welcher ziemlich alle älteren Schriftsteller handeln. Doch wird sie in Frankreich und Belgien jetzt wenig mehr gepflanzt, desto fleißiger ihre früher reifende und bessere Namenschwester, die Gute Louise von Avranches, die nicht mit ihr verwechselt werden darf.

Literatur und Synonyme: Diel V. S. 130. Wahre gute Louise, La bonne Louise de du Hamel. Er nannte sie deshalb jetzt die Wahre, weil er Vb. I. S. 215 als Gute Louise eine andere früher reifende Frucht beschrieb, die sich später als Frühe St. Germain erwiesen hat. (Vergl. diese S. 129 dieses Vds.)
 — Abbildungen geben: Duhamel III. S. 81, Tab. LIII. Die Frucht ist fast eiförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig, fast $\frac{2}{3}$ " breit und etwas über $\frac{3}{4}$ " lang, doch auch an ihrer Blattform kenntlich, beschrieben als ziemlich der St. Germain gleich, aber glatter, am Kopfe runder, grün, später weißlich, im Nov. und Dec. reifend, halbschmelzend, in trockenem Boden sehr gut, steinsfrei, süß, gut parfümirt, in kaltem sehr mittelmäßig. — Knoop, Tab. VII. (sehr weißgelb, nach dem Kelche zu verjüngt, und etwas birnförmig.) — Zint, Tab. VIII. La Louise bonne grosse et longue (sehr lang kegelförmig, $\frac{2}{3}$ " breit, $\frac{4}{5}$ " lang, doch sah ich sie auch schon in dieser Form.) — T. D. G. V. S. 108, Taf. V., beschrieben als rundbauchig, stumpfspitz, ähnlich der B. blanco, weshalb Diel an der Richtigkeit zweifelte. Nach Dittrich ist sie die von ihm I. S. 718 beschriebene Frühe Hermannsbirne, Gute Louise. (Vergl. Frühe St. Germain.) — Decaisne, Jard. fruit., V. Tafel 35 (sehr

groß und schön, die eine der zwei abgebildeten Früchte ist 3" breit und etwas über 4" hoch und nimmt nach dem Kelche zu etwas mehr ab, als auf meiner Zeichnung oben). „Fleisch sehr schmelzend, schwach säuerlich süß, um Paris und in den nördlichen Departements ohne Erhabenheit, in der Provence weit besser, den besten Birnen an die Seite zu setzen. — Nachricht geben auch: Christus Hdbw. S. 191, Dittr. I., 729, Oberd. S. 372, Metzger S. 249, Luc. S. 210, Dochnahl S. 59 und 129, und von französischen Autoren Tougard S. 53 und de Liron d'Air, Suppl. zu Liste syn. v. 1859, S. 35. — Synon. sind: Römische Winterbirne Sidl.: Weißschalige Bergamotte, Weiße Schalbirne, Glatte St. Germain, Weiße Bergamotte, Grüne lange Winterbirne, Glasbirne, Grünbirne zc. Metzger; Louise bonne ancienne, St. Germain blanc, in Frankreich und Lond. Cat.; Louise bonne Real, Downing S. 441; Good Lewis Pear, Louise bonne Pear, ältere engl. Autoren. — Wahrscheinlich sind nach Frucht und Vegetation von ihr nicht verschieden: 1) Lange gelbe Winterbirne, Diel VI. S. 69 mit den Syn. Verte longue d'hiver, Epine longue d'hiver, Mouille bouche d'hiver, Merlet; Jaune longue d'hiver, Dittr.; Lange Winter-Grünbirne, Winterschmalzbirne, Langer Winterdorn, Raper in Pom. franco.; Winter-Herbstsaftbirne, Grüne lange Winterbirne, Dochnahl nach Lippold. 2. Soutmann, Soutmann, de Zoutmann, Diel N. R. D. I. S. 212. — Eine Louise bonne de Printemps Boisbunels ist eine andere nach Liron d'Air. Deser. 2. Fortsetz. S. 43 schmelzende, nach Baltet (Monatsschr. 1864, S. 239) jedoch nur hartfleischige, spätere Birne.

Gestalt: zwischen eiförmig und kegelförmig, woher der Vergleich bald (in den kleineren Früchten) mit Verte longue, bald (in den länglichen) mit St. Germain. Bauch oberhalb der Mitte nach dem Kelche hin, um diesen sanft abgerundet, häufig wenig abgeflacht, so daß die Frucht in vielen Fällen nicht aufsteht. Nach dem Stiele zu ohne oder mit etwas Einbiegung bald lang, bald ziemlich abgestumpft kegelförmig, mittelgroß oder groß (vergl. oben).

Kelch: klein und hartschalig, oder auch blättrig, flach oder leicht eingesenkt, oder auch in etwas Erhabenheiten tiefer stehend.

Stiel: kurz und stark, dann fleischig, oder länger, gekrümmt, oft neben einem Höder.

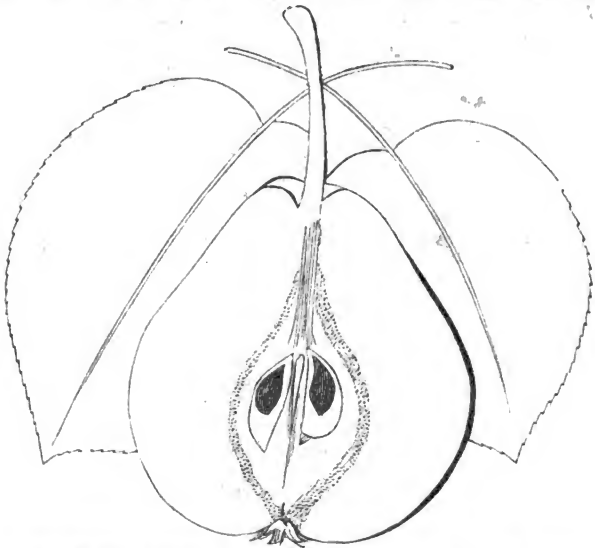
Schale: zart, etwas geschmeidig, hellgrün, später gelblich oder weißgelb, mit vielen feinen und gröberen Punkten und mit etwas Kost, doch meist nur um den Kelch.

Fleisch: gelblichweiß, zuweilen etwas körnig, saftvoll, meist halbschmelzend, süß mit schwachem Gewürz (rosenartig parfümirt, Diel), von gutem Stande bemerke ich mir es auch als butterhaft, angenehm wenig süß mit ziemlich viel Gewürz.

Kernhaus: meist mit etwas Körnchen umgeben, schwach höhl- oder vollachsig, Kammern groß mit vollkommenen schwarzbraunen Kernen, die etwas Höderansatz haben.

Reife und Nutzung: die Birne reift im Nov. und hält sich oft durch Dec., selten bis Jan., wird überreif mehlig, später teig, will wegen der geringen Farbenveränderung gut beobachtet sein. Zur Anpflanzung immer noch zu empfehlen, obgleich meistens II. Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, gedeiht auf Quitte, wird bald recht fruchtbar, will aber warmen nicht nassen Boden. Er hat in seiner Belaubung viel Aehnlichkeit mit dem der Birgouleuse, auch gleichen sich die Früchte beider, doch nimmt die Birgouleuse seltener die von Diel auch an ihr hervorgehobene länglich kegelförmige Gestalt an, färbt sich höher citronengelb, ist auch an der S. öfters etwas geröthet, wie ich dies an der Guten Louise nie sah. — Die Blätter sind rundlich, $1\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ " breit, 2— $2\frac{1}{2}$ " lang, die langgestielten auch eiförmig und herzförmig und länger zugespitzt, glatt, meist fein, etwas bogenförmig und leicht gesägt (wie sie auch DuRoi beschr. und abbildete), nur die größeren sind nach vorne schärfer gesägt, schifförmig und sichelförmig und besonders die oft schwarze Spitze ist zurück oder seitwärts gekrümmt, dunkelgrün und glänzend, reichadert. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, ziemlich stehend-spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige bräunlichgrün, gegenüber rothbraun, schmutzgelb punkirt.



Die Winter-Amadotte. Diel (Merlet?) * † (meist nur K). Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: Diel bekam sie von Filassier in Paris und hielt sie für Merlets Amadot musqué (vergl. Herbst Amadotte d. Jll. Hdb. II. S. 437), welche Quintinye zu den guten Birnen gestellt und die Burgunder sehr geschätzt hätten. Bei den vielen besseren Birnen ist sie jetzt in ihrer Heimath in Vergessenheit gerathen, hat aber für den Sortensammler Werth und kann zuletzt als Kochbirne dienen. Dem Namen Amadote leitet Menage davon ab, daß eine Dame Duddte in Burgund sie zuerst besessen habe, woraus später Amadote, Amadot, Amadotte entstanden sei. In Frankreich schreibt man meist Amadot.

Literatur und Synonyme: Diel IV. S. 166: Die Müslierte Winter-Amadot, l'Amadot musqué d'hiver. — Abbildung gibt Zinkl, Tab. IX. Nr. 89, wo sie als Amadotte ziemlich gut, doch sehr groß, eirund., an beiden Enden stark abgestumpft, abgebildet ist: Diel tabelt nur, daß Zinkl grünes Fleisch (vielleicht nach einer unausgereiften Frucht) angibt. — Dabüron S. 671: Amadotte „hat Bisamgeschmack und dauert lange, ist aber trocken und steinig.“ — Christ, Hdrob. S. 149 (nach Quintin.): erhaben parfümirt, von starkem Ambra-Geschmack, eßbar vom Dec. bis Febr. und länger, gekocht vortreflich, färbt sich dabei roth und behält das Gewürz. Holz des Baumes stachelich. — Mayer, Pom. Franc. S. 270 ohne Abbildung. bespricht sie und andere Amadotten nur kurz, schreibt den Verlust der Dornen dem Ueberpfropfen zu — was Diel als eine Sünde gegen die

Vegetation bezeichnet (vergl. Winter-Ambrette.) — Oberb. S. 262 schildert die Frucht als zu körnig und rübenartig, selbst als Kochbirne nicht schätzbar. — Dittr. I., S. 717, Liegel, Anw. S. 101 und Dochnahl S. 57 nur nach Diel. — Die neueren französischen Autoren haben nur die Herbst-Amadotte als Amadot, Amadotte, Madot, Beurré de Capucins etc.

G e s t a l t: kreiselförmig, öfters auch ziemlich eirund (stark rundbauchig, zwischen kreiselförmig und abgestumpft kegelförmig, Diel) um den Kelch sanft abnehmend, fast kugelförmig zugedrückt, doch so weit abgeflacht, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine Einbiegung und endigt mit längerer oder kürzerer, stark abgestumpfter kegelförmiger Spitze. Die Frucht ist mittelgroß, 2" (nach Diel $2\frac{3}{4}$ ") breit und ebenso hoch oder durch einen Höcker am Stiele etwas höher. Zink hat sie 3" breit und hoch abgebildet, wahrscheinlich von einem Spaliere.

K e l c h: hart- und kurzblättrig, zuweilen auch länger zugespitzt, dann sternförmig, gelbbraun, offen, in meist weiter, aber seichter Senkung, die mit flachen Beulen besetzt ist, von welchen eine und die andere über den Bauch hin bis zum Stiele fortläuft.

S t i e l: stark, oft knospig, bis $1\frac{3}{4}$ " lang, anfangs grün, später schwarzbraun, steht oben auf der Spitze mit starken Höckern umgeben, von welchen oft einer (nach Diel charakteristisch schnabelähnlich) sich mehr erhebt, sich an den Stiel anlegt und ihn schief brückt.

S c h a l e: hellgrün, später citronengelb, hie und da oft noch mit etwas Grün, selten mit einem Anfluge von Röthe, doch mit vielen und starken bräunlichen Punkten, wodurch die sonst glatte Schale fast rauh und an der Sonnenseite goldartig erscheint, um den Kelch herum auch etwas dünn berostet.

F l e i s c h: mattweiß, halbfest, nicht saftreich, doch auch nicht trocken, abknackend, von süßem mürkirtten Geschmack, (Diel bezeichnet ihn als ungemein zuckerfüß, charakteristisch mürkirt, wie man wenige findet).

K e r n h a u s: mit ziemlich vielen, schon stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, muschelförmig mit vielen vollkommenen, mit einem schwachen Höcker ausgestatteten Kernen.

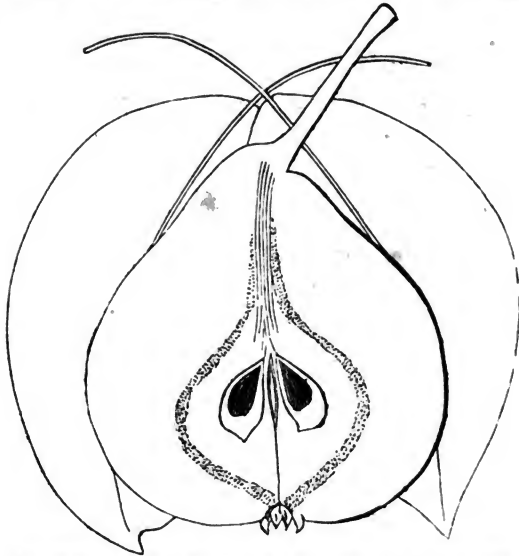
Reife und Nutzung: Die Birne reift vom Nov. bis Jan., dauert öfters noch länger, da sie nicht leicht teig wird; aus 1860 hatte ich sie noch im März. Sie läßt sich gehörig ausgereift immer noch genießen, schmeckt freilich Dem nicht, der an Butterbirnen gewöhnt ist, kann aber als länger dauernde Winterkochfrucht noch empfohlen werden.

Eigenschaften des Baumes: nach Diel, der warmen Boden empfiehlt, in welchem die Frucht allein wohlschmeckend werde, wächst er kräftig und geht hoch, belaubt sich stark und nach dem Verhalten meiner Probezweige ist er auch fruchtbar. — Blätter eirund, meist schön herzförmig, mehrentheils kurz zugespitzt, $1\frac{1}{2}$ —2" breit, 2 — $2\frac{3}{4}$ " lang (am Sommerzweige sind sie besonders nach der Spitze hin schmaler und dann elliptisch langgespitzt, wie sie Diel beschreibt), glatt, doch oft am Rande auf ihrer unteren Fläche etwas wollig, um den herzförmigen Ausschnitt herum ganzrandig, sonst feingefägt, meist flach, dunkelgrün, ziemlich glänzend, reichadert. Blattstiel meist kurz, einzelne $1\frac{1}{2}$ " lang. — Blüthenknospen kegelförmig, mächtig spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige olivengrün, a. d. S. S. röthlichbraun, mit vielen und starken länglichen gelblichen Punkten.

Ich erhielt die Zweige als Winter-Amadotte von Liegel und deren Frucht stimmt mit der früher in des Herrn v. König Pflanzung zu Jerusalem befindlichen Mürkirtten Winter-Amadotte Diel's überein.

Jahn.

No. 429. Sterkmans Butterbirne. Die I, 2. 3.; Luc. VI, 1 a.; Jah'n IV, 3.



— Sterkmans Butterbirne. Bivort (Sterkmans). **. Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: diese gute, in Belgien und Frankreich jetzt vielgepflanzte Frucht wurde von einem Hrn. Sterkmans in Löwen erzogen, aber von van Mons ins Publikum gebracht und gilt so öfters als van Mons'scher Sämling. — Die Frucht zu obigem Holzschnitte bekam ich von Hrn. Millet in Tirlemont als Beurré Sterkmans, auch hatte ich mit ihr überein später einigemal Früchte von Hrn. Oberförster Schmidt unter dem Namen Calebasse de Nerkman.

Literatur und Synonyme: Bivort's Album III. S. 141: Beurré Sterkmans. — Annal. de Pom. IV. S. 51. Mit neuer Beschreibung von Bivort, doch ist die Frucht hier anders, in dem einen Exemplare ziemlich meiner Figur oben entsprechend, in dem anderen am Stiele dicker und mehr abgestumpft abgebildet, während sie im Album ungleich größer und birnförmig, $3\frac{1}{2}$ " breit und $4\frac{1}{4}$ " hoch erscheint. — In Frankreich geht sie meist als Doyenné de Sterkmans (so Leroy), mehrfach auch als Calebasse de Nerkman (so Willermoz in Pomologie de la France, Lyon 1863), aber auch als Belle Alliance, wie öfters die Holzfarbige Butterbirne, nach Leroy in Belgien aber auch eine Neuf Maisons oder Neuve Maison (van Mons) genannt wird. — Als Belle Alliance haben Decaisne im Jard. fruit. I., tab. VI., auch Prevost im Rouen. Büllet. S. 199 dieselbe Frucht beschrieben. Zwar nennt van Mons in seinem Cataloge S. 60 bei Belle Alliance einen Hrn. Fariau als Erzieher, allein nach Willermoz ist Fariau's Belle Alliance eine andere Birne

(vielleicht jene Neuf Maisons). — Bivort hat nur die Syn. Beurré ou Doyenné de Streckman, Strequeman, d'Estorkmann, nicht Belle Alliance, eben so wenig de Liron in seiner Table syn. S. 16 (der in f. Descr. I, S. 47, Taf. 12, Fig. 4 ihre Form wie Biv. Album gibt) und Veroy und Baltet. L'epitete, S. 33, schildert das Fleisch der B. Sterkmans als halbbrüchig, wie Decaisne das der Belle Alliance, während es Andere an beiden als schmelzend oder butterhaft bezeichnen.

Gestalt und Größe vergl. oben. Biv. beschreibt die Frucht im Abb. als birnförmig, in den Annalen als bauchig birnförmig, bisweilen kreffelförmig, fast so breit wie hoch. Passender wird sie (wie Decaisne und Brevoist die Belle Alliance schildern) als kreffelförmig-birnförmig oder kreffelförmig-kegelförmig, um den Kelch platt abgerundet, nach dem Stiele zu oft stark abgestumpft bezeichnet werden.

Kelch: blättrig, wollig, schwarzbraun, halboffen, in schöner, meist seichter, mit Beulen umgebener schüsselförmiger Einsenkung. Diese Beulen erheben sich oft stark auf der Wölbung und ziehen auch noch etwas über den Bauch hin, ohne daß sie die regelmäßige Abrundung viel entstellen.

Stiel: grün, nach seinem Ende hin braun oder mit Roststreifen, dünn, gut 1" lang, steht wie eingedrückt, doch oft durch einen starken Höcker, der sich an ihn anlegt, schief.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, mit feinen bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite meist stark, oder auch schwächer blutartig geröthet, oft in Flecken und Punkten bestehend, und mit gelbbraunem dünnen Rost in Streifen und Flecken, besonders um den Kelch, zuweilen jedoch auch fast gar nicht besetzt.

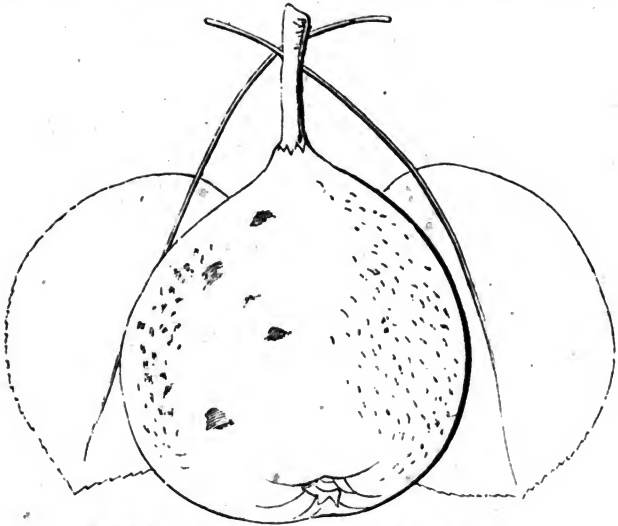
Fleisch: gelblich weiß, fein oder ziemlich fein, saftreich, schon Ende Oct. (wo ich die Frucht für reif hielt, wie es aber doch nach ihrem Geräusche beim Durchschneiden nicht der Fall war) fast schmelzend, später bis Mitte November an Schmidts Früchten fast völlig butterhaft, von ziemlich gewürzreichem, wenigem Zudergeschmacke, wie ihn Biv. angibt.

Kernhaus: hat etwas, doch nur wenig und feine Körnchen im Umkreise, ist schwach hohlachsig mit kleinen Kammern und gelblich-braunen, vollkommenen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: nach Bivort (auch nach Decaisne) reift die Birne bisweilen im Dez., meist aber im Jan. und Febr.; häufiger mag sie schon im Nov. reifen, wie Einige, z. B. Veroy angeben und die von mir versuchten Früchte zeigen. Sie wird von Allen als excellenter Frucht gelobt und befindet sich auch unter den beim Congresse in Ramur empfohlenen Sorten. Sicher wird sie auch bei uns auf Pyramide oder doch am Spaliere meist gut werden.

Eigenschaften des Baumes: mein jugendlicher Baum, den ich aus Zweigen von Bapeleu erzog und welcher in der Vegetation mit den später von Millet und Schmidt erhaltenen Pflanzensprossen stimmt, wächst ausgezeichnet kräftig und schön pyramidal und verspricht bald fruchtbar zu werden, wie Bivort und Decaisne es angeben. Nach Baltet eignet er sich auf Quittre auch zu Cordons, doch bezeichnet er ihn nur als ziemlich fruchtbar. — Die Blätter sind bei kräftigem Triebe, wie sie auch Biv. schildert, lang oval mit auslaufender, oft scharfer Spitze, bei nachlassendem Wuchse und am Fruchtholze scheinen sie elliptisch zu sein, wie sie das Abb. und die Annal. abbilden, und sogar lanzettförmig, wie sie Brevoist an der Belle Alliance beschreibt. Sie sind glatt, ganzrandig oder verloren und nur nach der Spitze hin stumpfgesägt, ziemlich reich geadert, $1\frac{3}{4}$ " bis fast 2" breit, bis $3\frac{1}{4}$ " lang. — Blüthenknospen nach Biv. kegelförmig, zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun und etwas Grau schattirt. — Sommerzweige grünlich graubraun, an der S. S. violettbraun, ziemlich stark rötlich oder grau punktiert.

Jahn.



Die Reichenäckerin. Lucas. †† M. u. K. Nov.—Jan.

Heimath und Vorkommen: ist durch ganz Württemberg verbreitet. In den älteren Baumgütern sieht man diese Birne mehrfach angepflanzt und sie verdient für die dortige Gegend immer noch größere Berücksichtigung, als ihr gegenwärtig zu Theil wird.

Literatur und Synonyme: Lucas beschrieb sie in Meygers Kernobstsorten S. 196, dann auch in seinen Württ. Obstsorten S. 253. Mit obiger Zeichnung übereinstimmend ist sie nach Früchten von Hrn. Stadtpfarrer Hölrlin in Einbringen im Jenaer Obstcabin. v. 1857, II. Sect., 7. Taf. abgebildet. Ihre Syn. sind Welsche Reichenäckerin, Reifenäckerin, Tafelbirn, Süßbirn, Süße Kirchbirn, Schnitzbirn, je nach den verschiedenen Gegenden des Landes. — Die im Illustr. Hdb. Bd. II, S. 335 beschriebene Winterliebesbirne, welche nebenbei ebenfalls Kirchbirne genannt wird, ist eine ähnliche, jedoch wieder verschiedene Frucht.

Gestalt: rundlich, mit kurzer auslaufender Stielspitze oder auch dickbauchig kreiselförmig, 1 $\frac{3}{4}$ “ seltener 2 $\frac{1}{4}$ “ breit und meist ebenso hoch. In Form und Färbung ist sie der Röhren Dechantsbirne ähnlich.

Kelch: vollkommen, blättrig, flach eingesenkt, mit einigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark und holzig, $\frac{1}{2}$ —1" lang.

Schale: etwas rauh, düster grün, später matt gelbgrün, an der S.S. erdartig geröthet und ringsum bräunlich berostet, auch stark grau punktiert.

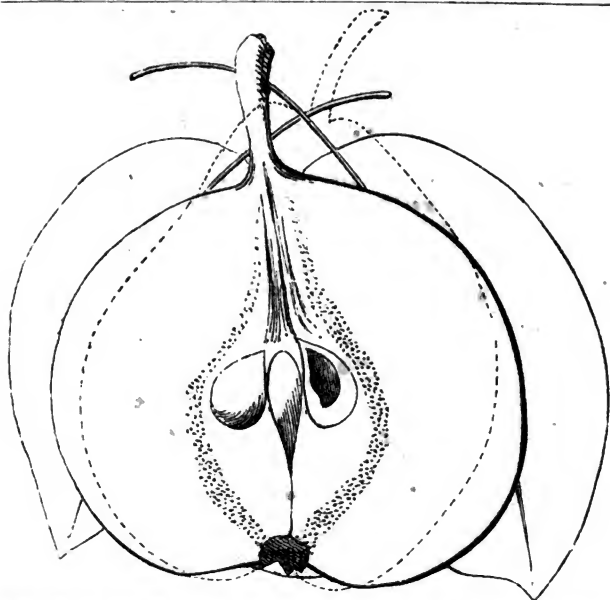
Fleisch: etwas hart, brüchig, überhaupt ziemlich körnig, doch gewürzhaft und von süßem Geschmack.

Kernhaus: ein wenig hohlachsig, mit ziemlich vielen Steinchen umgeben, mit vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Nov. bis Jan. Ihre volle Reife ist nach Lucas Mitte Dec. und sie hält sich hiernach bis zum Febr., wo sie teig wird. — In Meiningen trat dieses Weichwerden meist im Nov. schon ein, doch schützt sie die sehr dicke Schale auf längere Zeit gegen das völlige Zerfließen. — Die Birne ist überhaupt mehr Koch- und Schnittbirne, als Mostbirne, worin sie vielen anderen Sorten nachsteht.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst schön und kräftig, treibt sehr starke gerade, in spitzen Winkeln abstehende Aeste, die sehr reich mit Fruchtholz besetzt sind und bildet eine hohe rundliche Krone, trägt sehr gut und kommt überall fort. — Wie Lucas noch hierzu bemerkt, bildet derselbe stets einen gewundenen Stamm, hat fast nie einen hervorragend stärkeren Mittelaft, sondern theilt sich in der Krone in zahlreiche gleichstarke Aeste, wodurch der Baum sehr kenntlich wird. — Die von mir aus Meygers Reisern erzogenen Probezweige zeigen zwar ein sehr gesundes Wachsthum, allein im Fruchttragen ließen sie es an sich kommen und lieferten in der langen Zeit von 10 Jahren nur erst einige unal Früchte. Wahrscheinlich wird der Baum im Alter erst recht tragbar. — Blätter rundlich, oder auch öfters oval, bisweilen nach dem Stiele zu abnehmend und dann breit elliptisch, meist mit kurzer doch auch bisweilen mit längerer halbaufgesetzter Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ " lang, oft nach vorne am breitesten, besonders am Blattsaume wollig, ganzrandig oder doch nur nach der Spitze hin gesägt, graulichgrün, etwas pergamentartig dick und steif, am Rande stark wellenförmig. — Blattknospen fast rundlich, stumpfgespitzt, dunkelbraun, am Grunde etwas weißwollig. — Sommerzweige an der verdickten Endknospe oft gelbwollig, hellröthlichbraun, mit wenigen sehr feinen gelblichen Punkten.

Jahn.



Butterbirne von Wetteren. Bivort (Berkmann's). **†. Nov. selten Febr.

Heimath und Vorkommen: vermuthlich ist sie ein Sämling Esperens und mit anderen Sämlingen von diesem an Louis Berkmann's in Heyst-ob-den-Berg gelangt, wo der Baum im Jahre 1846 die ersten Früchte brachte. Nach dem Wunsche Papeleus in Wetteren, welcher die ersten Pfropfreiser empfing, erhielt sie den Namen *Beurré de Wetteren*. — Ich nahm die Frucht aus Herrn Leroy's Sortimenten aus Berlin 1860 mit und sah sie von eben solcher gedrückt runden Form in Ramur. Dagegen hatte ich sie aus dem in Görlik ausgestellten belgischen Sortimenten in mehr birnförmiger Gestalt, wie ich letztere durch Punkte angedeutet habe, ohne daß ich nach den stimmenden übrigen Eigenschaften an der Richtigkeit der einen oder der anderen zu zweifeln brauche. Die Vegetation schildere ich nach einem aus Zweigen von Papeleu erzogenen jungen Baume.

Literatur und Synonyme: *Annal. de Pomol.* I. S. 59. Bivort gab darin die Beschreibung. — Tougaard, S. 74, schildert sie kurz nach Bivort's Cat. — de Liron d'Airol., sowohl in Liste syn. S. 42, wie in *Descript.* S. 15, tab. 4, Fig. 3 mit Abbildung wie in den *Annales*. — Leroy bezeichnet sie in s. Verzeichn.

als I. Ranges, groß, schmelzend oder butterhaft, im Febr. reifend. — Baltet hat sie nicht aufgenommen. — Dochnahl S. 160 nannte sie Wetterener Pomeranzenbirne, doch sind die Pomeranzenbirnen mehr festfleischig und habe ich den obigen Namen für passender gehalten.

Gestalt und Größe: die Frucht ist in den Annalen als mittelgroß, krei- selförmig beschrieben und auch kreiselförmig mit kurzer kegelförmiger, wenig abgestumpfter Spitze, 3" breit und eben so hoch abgebildet. Sie stellt so gleichsam das Mittel zwischen den zwei Früchten auf obigem Holzsnitte dar; die Gestalt muß demnach sehr wechseln.

Kelch: kurz- und steifblättrig, hornartig, röthlich braun, halb offen, in einer ziemlich tiefen, doch unregelmäßigen, mit Beulen besetzten Einseukung. Diese Beulen laufen auch als theils mehr theils weniger stumpfe Schwielen über den Bauch bis zum Stiele fort und verderben stark die Rundung.

Stiel: ziemlich dick, nach der Birne zu gelbgrün, geht ohne Absatz aus der Frucht heraus oder steht, wie in den Annalen, schwach vertieft auf der Spitze derselben, mit kleinen Höckern umgeben.

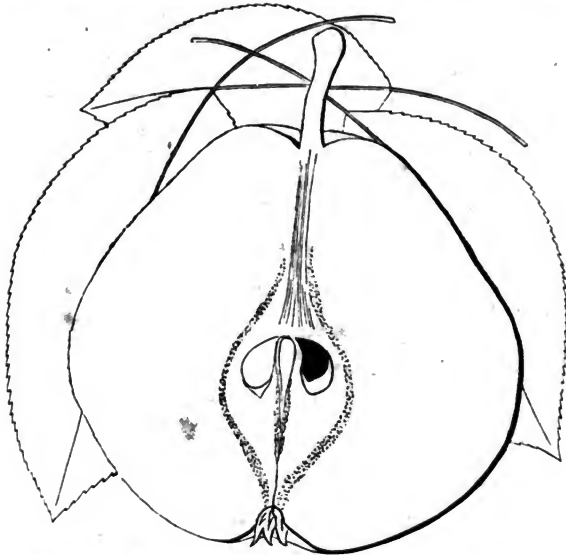
Schale: etwas stark, durch erhabene und fühlbare braune Kostpunkte und Flecken uneben, grünlich citronengelb, an der Sonnenseite stark bräunlich orange-farben geröthet und um den Kelch auch dünn braungelb berostet.

Fleisch: weiß oder gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend oder butterhaft, angenehm gewürzt süß, fast etwas zu stark süß, um ganz wohlschmeckend zu sein. — Viv. schildert den Geschmack als zuckerig, angenehm und sogar schwach müskirt gewürzt, russelet- oder bergamottartig (was mir nicht aufgefallen ist).

Kernhaus: mit starken Körnchen umgeben, hohlsackig, Kammern ziemlich groß, etwas breit muschelförmig, mit vielen vollkommenen, gelbbraunen, mit einem kleinen, Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Reifung: die Frucht von Veroy war reif Anfangs Nov., wie sie bei Vivort in späteren Jahren ebenfalls zeitigte, während sie in erster Tracht im Februar zur Reife kam. Die belgische Frucht konnte nur bis 24. Okt. erhalten werden, doch war daran die große Wärme während der Ausstellung Schuld.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst auch in Meiningen sehr lebhaft, wie er geschildert wird und zeigt einige Dornen. Er trieb auf Wildling so mächtig empor, daß ich ihn seit 2 Jahren nicht mehr beschneid, um den starken Wuchs zu hindern. Auch gebeißt er auf Quitte. Die 1864 zuerst daran erzogenen Früchte blieben in Größe und Ausbildung sehr zurück, zeigten aber die richtige Form und Färbung. Doch läßt sich hieraus auf Unbrauchbarkeit für uns auf freiem Stande vorerst nicht schließen, denn der Sommer dieses Jahres war ungewöhnlich trocken, auch allzukühl. Die Blätter sind der Schilderung Vivorts entsprechend oval, und länglich oval, öfters auch länglich eiförmig, ziemlich groß, 2" breit, 3" lang, mit auslaufender Spitze, glatt, ganzrandig, stark geadert, etwas schifförmig und sichelförmig. Stiel verschieden lang, stark und steif, das Blatt daran aber meist hängend. — **Blüthenknospen** kurz kegelförmig, ziemlich stumpfspitz, hellbraun mit Grau und Dunkelbraun gemengt. — **Sommerzweige** dunkelrothbraun, auf der Schattenseite ins Grünliche fallend, graugelb punktiert.



Goubaults Dechantsbirne. Millet (Goubault). * Nov. März.

Heimath und Vorkommen: der Baumschulbesitzer Goubault in Angers erzog sie aus Samen, der Baum trug zuerst 1849. — Ich empfing die Frucht von mehreren Seiten und erzog sie auch bereits selbst, doch schildere ich sie hier besonders nach Früchten, die ich aus dem belgischen Sortiment, wie es in Görtlich ausgestellt war, mit nach Hause nahm, und von welchen auch die eine zum Holzschnitte oben benützt wurde.

Literatur und Synonyme: die Birne wurde zuerst von Millet in der Pomologie de Maine et Loire beschrieben, wie de Viron d'Airoles in Descript. I, S. 58 mittheilt. Sie erscheint auf Viron's Abbildung Taf. 16, Fig. 9 ziemlich rundlich, fast plattrund, $2\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " hoch und er bezeichnet sie als mittelgroß, schmelzend, saftreich, etwas parfümirt. In seiner später erschienenen Liste syn. S. 52 schildert sie Viron. d'Airol. als Tafelfrucht von mittlerer Größe halbschmelzend, reifend von Nov.—Jan.; II. Rangés. — Baltet, deutsche Uebers. S. 52, beschreibt sie kurz als mittelgroß, rundlich, gegen den Kelch abgeplattet, mit kleinen Rippen am Stiele, glänzend gelb, bräunlich gefleckt, Fleisch ziemlich fein, halbschmelzend, saftig, erhaben, vom Febr.—April reifend. — Von Lougard S. 63 wird sie unter Citat des Catalogue raisonné de Bivort als groß, schmelzend, II. R., bis März haltbar bezeichnet; nach Jamin und Durand hat sie brüchi-

ges, nach Leroy, Papeleu und dem Bildvorder Catal. dagegen schmelzendes Fleisch, bei allen vier aber I. R.

Gestalt: kreiselförmig und wie auf dem Holzschnitte oben mittelbauchig, oft jedoch um den Kelch weit stärker abgeplattet, so daß die größte Breite noch mehr nach dem Kelche zu liegt. Nach dem Stiele hin biegt sich die Frucht häufig, besonders auf der einen Seite stärker ein, nimmt aber zuweilen in anderen Exemplaren auch wieder ungleich mehr ab und endigt flachrund mit sehr kurzer, breit abgestumpfter Spitze.

Kelch: lang- und spitzblättrig, oft unvollkommen, offen oder halb offen, zuweilen in seichter und enger, zuweilen aber auch in tiefer trichterförmiger Einlenkung, mit starken Beulen umgeben, welche meist als 5 starke Schwielen über die Wölbung fast bis zum Stiele fortlaufen und verursachen, daß der Bauch an manchen Stellen stärker hervortritt.

Stiel: stark, $\frac{3}{4}$ —1" lang, gelbbraun, holzig, mehr oder weniger vertieft stehend, mit Falten oder Beulen umgeben.

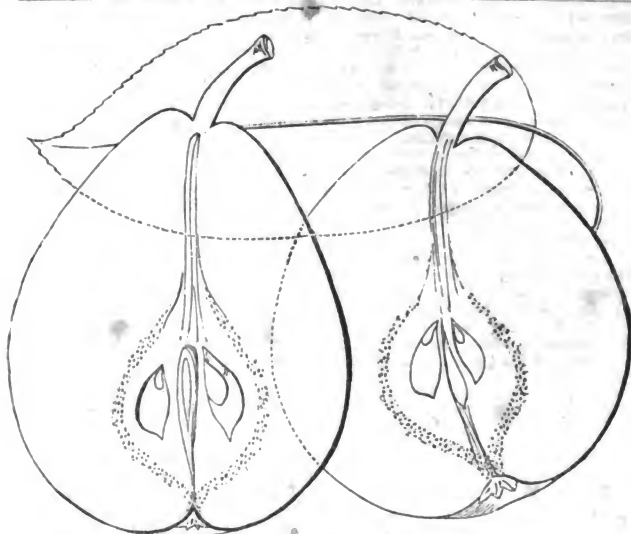
Schale: etwas stark, glatt und glänzend, hochcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten und mit ziemlich vielem nebartigen gelbbraunen Rost, der um den Stiel etwas rauher wird, doch ohne Röhre.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, saftreich, halbschmelzend von gewürzreichem, schwach weinigen Zuckergeschmack. An von mir auf freiem Stande erzeugten Früchten, die etwa $\frac{2}{3}$ der obengezeichneten Größe hatten, war das Fleisch fester, gleichsam speckartig doch von süßem angenehmen, gewürzhaften Geschmacke.

Kernhaus: hat meist die Form, wie auf dem Holzschnitte oben, doch ist seine Gestalt veränderlich. Sie richtet sich nach der Form der Birne, an den plattrunden Früchten ist es bei geringer Höhe eigentümlich in die Breite gezogen, einer sehr platten Zwiebel ähnlich. Sein Umkreis ist nur durch seine Körnchen angedeutet, die Achse ist schwach hohl; Fächer klein mit wenigen etwas dicken, kleinen, dunkelbraunen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Birne reift von Mitte November an und hält sich oft lange, je nach den Sommern und nach der kühleren oder wärmeren Aufbeahrung, so daß ich sie selbst noch im März hatte und sie würde sich nach ihrer noch guten Beschaffenheit auch noch länger gehalten haben, auch war sie nicht gewelkt. Sie ist eine gute Tafelfrucht, die besonders wegen ihrer langen Dauer Werth hat, wenn sie auch nur II. Ranges ist und bei uns jedenfalls, um zartfleischig zu werden, das Spalier verlangt.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird als mittelstark, sehr fruchtbar bezeichnet, als Pyramide verlange er warmen leichten Boden, auf Quitte bleibe er schwach. Die Blätter sind lanzettförmig, zum Theil auch elliptisch, $1\frac{1}{2}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ " lang, mit meist auslaufender, geradeausstehender oder etwas seitwärts gedrehter Spitze, glatt, feingefägt, am Rande wellenförmig, ziemlich dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Blattstiel gelblich, $1\frac{1}{2}$ " lang. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige olivengrün, nach unten graubräunlich, nach oben violettroth, gelblich punktiert. — An den Enden der Fruchtspieße finden sich oft lange und scharfe Dornen.



— Dechantsbirne von Alençon. Bivort. ** †. W. Nov.—März.

Heimath und Vorkommen: Die Herkunft dieser in Deutschland vielleicht noch ganz unbekannt, aber trefflichen Frucht ist nicht genau bekannt. Bivort vermutet, bei Beschreibung derselben in den Annales, nur, daß sie zu Alençon in Frankreich entstanden sein möge. Decaisne sagt näher, daß sie um 1810 entdeckt worden sei durch Herrn Thuillier, Baumschuleneinhaber zu Alençon in einer Hecke der ferme de la Ratterie, Commune von Cussey im Dep. der Orne. Die Frucht ist selbst in meinem für Birnen ungünstigen Boden schmelzend, erreichte auf unbeschnittener Pyramide noch etwas mehr Größe als oben gezeichnet ist, und wird die Größe der obigen Figuren in günstigeren Lagen wohl schon auf Hochstamm erlangen, auf Zwergbäumen aber die Größe, in der Bivort sie abbildet ($3\frac{1}{3}$ " Breite und $3\frac{3}{4}$ " Höhe). Decaisne sandte mir eine zu Paris gewachsene Frucht, die in Form der obigen größeren Figur gleich, $2\frac{1}{4}$ " breit und $3\frac{1}{3}$ " hoch war. Mein Reis erhielt ich durch die Güte des Herrn Behrens zu Travemünde, und stimmten Frucht und Vegetation mit den Beschreibungen recht gut. Der Probezweig trug 3 Jahre hinter einander voll, und scheint die Frucht auf den Pflüdepunkt nicht eigen, da selbst Früchte, die ich 1863 um Michaelis brach und mit nach Götting nahm, im November schon schmelzend wurden.

Literatur und Synonyme: Annales VIII, S. 15: Doyenné d'Alençon, mit den Synonymen Doyenné d'hiver d'Alençon, Doyenné d'hiver nouveau und Doyenné marbré. Als Doyenné d'hiver nouveau (richtiger wäre wohl gewesen Pentecôte nouvelle) erhielt Diez von v. Rons seine Neue späte Winter-Dechantsbirne, die

eine andere Frucht ist, und im Handbuche I, S. 179 als *Neue Winter-Dechantsbirne* bereits vorkommt, weshalb auch für uns Deutsche der oben gegebene Name allein paßt. Decaisne Bd. III. (Lief. 30) *Poire d'Alençon* und partim *St. Michel d'hyver*, welchen Namen ihr mit Unrecht *Willermoz* gegeben habe, der vielmehr einer andern *Duhamel'schen* Frucht gehöre. Er setzt hinzu, *Prevost* habe sie beschrieben als *Doyenné d'hyver*, die er von der *P. Pentecôte* (unserer *Winter-Dechantsbirne*) unterscheide. *Liron d'Airoles Notices pomol. 1858, S. 37; Bib. Album I, S. 179; Prevost, Pomol. Seine infer. (Rouener Bulletin) S. 90.* In England und Amerika scheint die Sorte noch unbekannt zu sein. Der *Lond. Cat.* verweist bei *Doyenné d'hyver nouveau* auf *Easter Bourré* und verwechselt also die *Winter-Dechantsbirne* mit der obigen oder der obgedachten *Diell'schen* Frucht.

Gestalt: Reigt zur *Eiform*, *Decaisne's* Frucht zur *langen Eiform*; in kleineren Exemplaren steht sie meistens zwischen *Eiform* und *Kreiselform*, und manche Exemplare haben mit einer kleinen *Winterdechantsbirne* Aehnlichkeit. Meine größten Früchte waren $2\frac{2}{3}$ " breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich eiförmig wölbt und nur sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie ohne Einbiegung, bei *Decaisne's* Frucht mit schwachen Einbiegungen, meistens eine kurze dicke, manchmal auch eine etwas längere und in beiden Fällen nur wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, in enger, flacher Senkung, oft selbst oben auf. Aus der Kelchsenkung laufen nur flache Beulen zum Bauche hin.

Stiel: dick, holzig, $\frac{1}{2}$ —1" lang, meist sanft gekrümmt, sitzt in enger, flacher Höhle.

Schale: dick, vom Baume grasgrün, später gelb. Rötze fehlt. Kost ist häufig, bildet um den Stiel Ueberzug und sonst an größeren Stellen häufige und starke, auch wohl nefförmige Figuren (wovon man sie *D. marbré* nannte). Punkte häufig, werden aber durch den Kost oft maskirt. Geruch schwach.

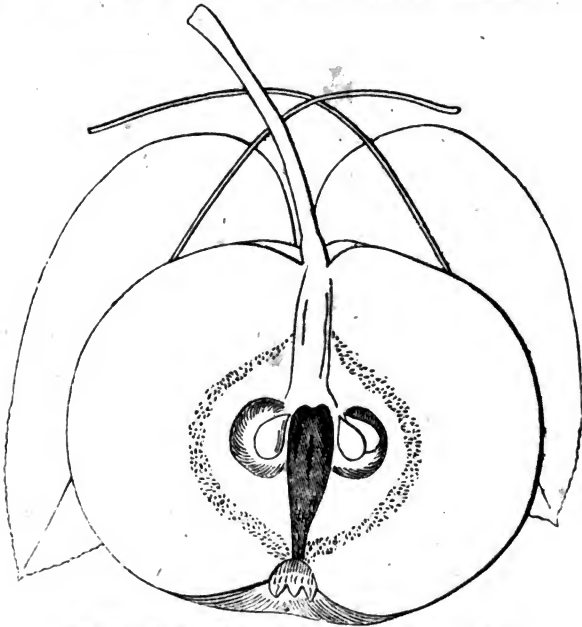
Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, süß, von ziemlich bergamottartigem, edlen Geschmade. Abstringirendes, was *Decaisne* anmerkt, fand ich im Geschmade nicht, und notirte den Geschmack der von ihm gesandten Frucht als schwach zimmtartig süß.

Kernhaus: klein, geschlossenes, mit nur unbedeutender hohler Achse. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten fast nur kleine, taube Kerne. Kelchröhre ist flach.

Reife und Nutzung: *Vivort* gibt die Reifezeit von *Dezember* bis *März* an, *Decaisne* von *Oct.* bis *März*, und daß man durch *Pflücken* zu verschiedenen Zeiten die Reifezeit vielleicht verlängern kann, geht aus obiger Bemerkung über die um *Michaelis* gebrochenen Früchte hervor. Andere, die ich 1863 Ende *Oct.* brach, waren im *Januar* noch hart. Möglich will auch diese Frucht, wie man dieselbe Erfahrung machte, um schmelzend zu werden, nicht zu spät gebrochen sein.

Der Baum wächst mir in der *Baumschule* bisher gemäßig und scheint sich für *Pyramide* auf *Wistling* sehr zu eignen, gedeiht aber nach *Vivort* auch auf *Quitte* gut. Seine gerühmte große Fruchtbarkeit bestätigte sich bei mir. Die Sommertriebe sind steif, nach oben an *Dicke* nicht abnehmend, kurzgliedrig, etwas gekniet, olive lebergelb, zahlreich, doch nur fein punkirt. Das Blatt ist mittelgroß, glänzend, fast flach, lanzettlich, nur ganz leicht gezahnt. Akerblätter fadenförmig. Die Blätter der Fruchttaugen sind von gleicher Gestalt, oft nur gerändelt. Augen etwas dickbauchig tonisch, abstehend, sitzen auf flachen, kurz gerippten Trägern. Oberdieck.

Die in dem belgischen Sortiment in *Görlitz* ausgestellte *Doyenné d'hiver nouveau* war nach ihrer stark roßbraun gefleckten und punktirten Schale jedenfalls die oben beschriebene *d'Alençon*, ihre Gestalt war in 3 Früchten die des oben rechts gezeichneten kleineren Exemplars. Die Früchte waren Ende *Oct.* schon völlig reif und ausgezeichnet wohlschmeckend, durch etwas dem gewürzhaft säuerlich süßen Saft beigemischtes fein Herbes sehr pikant. — Die von *Hrn. Superint.* *Oberdieck* mitgesendeten Blätter sind wie oben gezeichnet, bald etwas breiter, bald schmaler, ich nenne diese Form jedoch lang oval, weil das Blatt am Stiele abgerundet ist, nicht spitz ausläuft.



Schnakenburger Winterbirne. Oberd. †. Nov.—April.

Heimath und Vorkommen: Diese gar treffliche Winter-Rothbirne findet sich bei Schnakenburg im Hannoverschen, woher Herr Thierarzt Scheller daselbst mir freundlich Reiser und 1862 auch ein Duzend Früchte sandte. Sie wird bei Schnakenburg zum Kochen sehr geschätzt und findet, nachdem sie in der Umgegend mehr bekannt geworden ist, in Früchten und Bäumen reichenden Absatz, verdient auch wegen Haltbarkeit, Tragbarkeit und Güte für die Küche allgemeiner bekannt zu werden. Kleine Früchte ohne ganzen Stiel hielt ich Anfangs für die Winter-Pommeranzenbirne; die später gesandten großen Früchte überzeugten mich aber bald, daß hier ohne Zweifel eine den Pomologen noch ganz unbekannt gebliebene Frucht vorliegt. Es steht dahin, ob sie bei Schnakenburg etwa aus dem Kerne entstanden ist, oder woher sie dahin kam, und ist sie bisher wenigstens an einem andern Orte noch nicht wahrgenommen worden. Sie wird gekocht schön roth; das Fleisch ist nicht weichlich, doch sehr fein und schmeckt ohne Zucker und Gewürz gewürzeich, süß und erquickend.

Literatur und Synonyme: Wird wohl sicher hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Die Form ist die der Pommeranzenbirnen, häufig noch flacher gebaut, manche selbst etwas käßförmig. In Größe variiert sie, je nach Kräftigkeit und Standorte des Baumes merklich, und, wie mir von einem alten, abgängigen Baume Früchte mitgesandt sind, die nur $3\frac{1}{2}$ " Breite und 2" Höhe hatten, so machen die größten von kräftigen Hochstämmen $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ " Breite und gegen 3" Höhe. Manche nehmen nach dem Stiele stärker ab als nach dem Kelche, allermeistens sitzt jedoch der Bauch in der Mitte, seltener etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie mit flach erhabenen Linien meistens ziemlich eben so ab, ist nur wenig abgestumpft, und erheben nur manche sich etwas höher und machen eine flache, dicke Stielspitze, zuweilen mit Spuren von Einbiegungen.

Kelch: ziemlich lang gespitzt, hartschalig, etwas in die Höhe stehend, mit rinnenförmig zusammen gebogenen Ausschnitten, halb oder ganz offen, steht in ziemlich weiter und tiefer, ebener Senkung, und auch der Bauch der Frucht ist allermeist schön rund, und zeigt nur flache, breite Erhabenheiten.

Stiel: holzig, nur ganz an der Basis ein wenig fleischig, 2" lang, gerade aufstehend, aber nur wenig zur Seite gebogen, meist auch wenig gekrümmt, steht in flacher oder nur mäßig tiefer Höhlung mit einigen ganz flachen Beulen umgeben.

Schale: ziemlich fein, matt glänzend, vom Baume matt hellgrün, in der Zeitigung nach und nach immer stärker gelb. Stark besonnte sind über den größeren Theil der Sonnenseite mit einer bräunlichen, in der Reife freundlicheren, hell blutfarbigen, fast etwas gelblich karmoisinrothen Röthe verwaschen, welche unbedeutliche Spuren von Streifen zeigt. Beschattete Früchte sind ohne Röthe. Punkte zahlreich theils fein, theils stärker, in der Röthe oft mit feinem, dunkleren Ringe umgeben. Auch Rostanflüge und einzelne Rostflecke finden sich, und um Kelch und Stiel bildet der Rost oft, doch nicht immer, etwas Ueberzug. Geruch stark und merklich zimmtartig gewürzt.

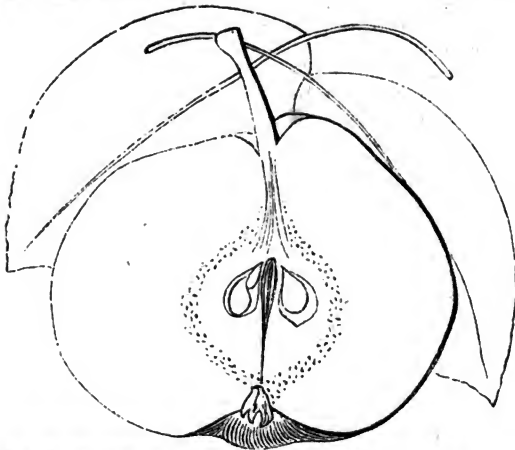
Das **Fleisch** ist matt gelblich, abknackend, doch nicht hart, riecht stark zimmtartig, ist saftreich, um das Kernhaus nur ganz fein körnig, von kaum ein Geringes herbed, sein zimmtartig gewürzten, durch etwas Säure gehobenen Zuckergechmacke. Es ist mir kaum eine andere, so stark gewürzt riechende Birne vorgekommen; man merkt den zimmtartigen Geruch selbst schon aus einiger Ferne.

Das **Kernhaus** hat theils eine große und weite hohle Achse, in die die Kammern sich etwas öffnen, theils auch nur eine unbedeutende, nur ange deutete hohle Achse. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, eisförmige, flache, meist unvollkommene Kerne. Die ziemlich starke Kelchhöhle hat das Eigene, daß in ihrer Mitte sich eine Oeffnung befindet, hinter welcher eine schwärzliche, schmale, häufig, doch nicht immer mit der hohlen Achse sich verbindende, unregelmäßige Kelchröhre noch ziemlich herabgeht, in der man die abgestorbenen Fructificationsgefäße findet.

Reife und Nukung: Ist zum Kochen schon bald nach dem Abnehmen gut, und hält sich, wenn sie nicht zu spät gebrochen wird, bis zum Frühlinge. Etwas spät gebrochene mürben früher.

Der Baum wächst rasch und gesund, und wird früh und sehr tragbar. Er liebt, nach den gegebenen Nachrichten, geschützten Standort, wenn die Früchte recht groß und schön werden sollen. Die häufig mit Blätteraugen besetzten Sommertriebe sind gerade, nach oben abnehmend, etwas langgliedrig, nicht stark gekniet, nach oben im August noch stark wollig, grünlich olive, meist etwas bräunlich überlaufen, mit ziemlich vielen, gelblichen, etwas matten Punkten. Blatt ziemlich groß, rinnenförmig, bricht etwas wollig aus und ist auch im Nachsommer matt glänzend mit Spuren von Wolle auf seiner Oberfläche, unten am Triebe und oben fast oval, mit ganz kleiner aufgesetzter Spitze, in der Mitte des Zweiges mehr elliptisch, fast ganzrandig. Aftersblätter kurz fadenförmig. Blatt der Fruchtäugen etwas größer, mehr langeiförmig, seltner eioval, gleichfalls mit der charakteristisch kurzen, nagelförmigen Spitze, auch etwas fein wollig und ganzrandig. Augen klein, kurz, sitzen auf ziemlich vorstehenden, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.



Die Hofbergamotte. Diel. **†. Dec., nach der Reifezeit auch früher.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese in für Birnen geeignetem Boden delikate Frucht, die auch bei uns recht häufigen Anbau verdient, von Herrn Professor van Mons unter dem Namen Bergamotte de la Cour. Ob van Mons sie erzogen habe, oder woher sie stammt, ist nicht bekannt, da sie in dem Cataloge des Hrn. van Mons nicht vorkommt, da dieser Catalog sich indeß als eine mit höchst wenig Sorgfalt angefertigte Arbeit aus gar manchen Kennzeichen ergibt, so mag man es doch für wahrscheinlich halten, daß Hr. v. Mons sie erzogen habe, und nur übersah, sie im Cataloge mit aufzuführen. Sie ist indeß gegenwärtig auch in Belgien und Frankreich sowie in England ganz unbekannt, und würde verloren gegangen sein, wenn sie sich im Diel'schen Sortiment nicht erhalten hätte. Mein Reis bezog ich von Diel, und kam die Sorte ebenso von Diel nach Herrnhäusen, mit Diel's Beschreibung ganz stimmend.

Literatur und Synonyme: Diel N. R. V, S. 127 Hofbergamotte, Bergamotte de la Cour. Dittrich I, S. 733 nur nach Diel. Sonst finde ich sie nirgendß.

Gestalt: plattrund, meist bergamottförmig. Gute Früchte sind nach Diel 3" breit und oft $\frac{1}{4}$ " niedriger oder auf der höchsten Seite so breit als hoch. Aus der Herrnhäuser Collection in Görlitz nahm ich 1863 Früchte mit, von der schönen Größe, wie eine derselben oben gezeichnet ist. In meinem trockenen Rieburger und Zeinser Boden blieben sie von nur 2— $2\frac{1}{2}$ " Breite und angemessener Höhe; der Bauch sieht mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie schnell und oft so stark ab, daß kleinere Früchte ein etwas kreiselförmiges Ansehen bekommen.

Reich: kleinblättrig, ziemlich hartschalig, doch nicht eigentlich hornartig, ist bald ziemlich offen, bald geschlossen und sitzt in ziemlich tiefer, oft wirklich tiefer Senkung, auf deren Rande sich häufig breite, starke Beulen erheben, die über die Frucht hinauslaufen und die Rundung entstellen.

Stiel: stark, holzig, 1—1¼" lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, mit einigen flachen oder starken Wülsten umgeben.

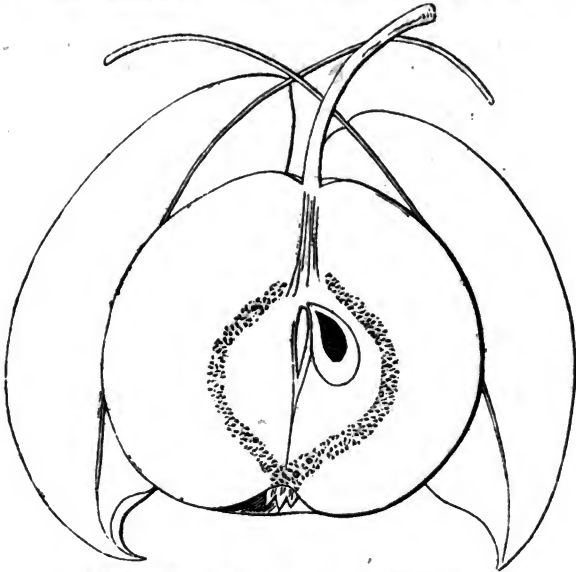
Schale: glatt, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung hellcitronengelb. In manchen Jahren fehlt Röthe ganz, jedoch in heißen trocknen Sommern ist die Frucht auf der Sonnenseite mit einer bald hellen, bald dunklen Röthe verwaschen, die oft auch unbedeutend ist, fast wie bei Diels' Rother Bergamotte. Anflüge und Ueberzüge von zimmitfarbigem Roste sind bald mäßig häufig, bald sehr häufig. Die Punkte sind zahlreich, aber in der Röthe am wenigsten bemerkbar und vom Roste maskirt. Geruch merklich gewürzt.

Fleisch: mattweiß, überfließend von Saft, ganz schmelzend, nach Diel von gewürzhaftem, zuckerartigen Muskatelergeschmack, den ich mir als bergamottartigen, gewürzten, durch eine kleine Beimischung von Säure gehobenen süßen Geschmack notirte.

Das Kernhaus ist klein, geschlossen oder mit nur kleiner hohler Achse; die engen Kammern enthalten vollkommene, eiförmige, spitze, braune, oft noch hellbraune Kerne. Die Reichröhre geht etwas herab.

Reife und Nutzung: Früchte aus meinem trockenen Boden, die ich um Michaelis brach, wellten mehrmals etwas und sagt auch Diel, daß die Frucht etwas wellte. Ich brach mehrmals ⅔ October, wo die Früchte dann im Dec. mürbeten und in kalten Jahren nur halbschmelzend, doch sehr süß waren. Die obgedachten Früchte aus Herrnhausen (aus einem etwas feuchteren, für Birnen passenden leichten Boden) waren 1863 8 Tage vor Michael gebrochen, und wurden Ende Oct. nebst meinen ebenso früh gebrochenen aber kleinen Früchten delikate und schmelzend. Diel setzt die Reifzeit Anf. December. Früchte, die ich nach meiner Rückkunft von Görlik erst Ende Oct. brach, wurden im Dec. inwendig moll und nicht schmelzend.

Der Baum, welcher auch auf Quitte vorkommt, wächst lebhaft, wird nach Diel groß, geht mit starken Aesten hoch in die Luft, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar, welches Letztere meine Probezweige bestätigten (1863 mußte ich auspflanzen). Die Sommertriebe sind kurzgliedrig, etwas gekniet, treiben häufige Blätteraugen und oft Fruchtspitze, sind lebergelb, meist bräunlich überlaufen, sehr fein und wenig bemerklich punktiert. Blatt mittelgroß, fast flach, glänzend, elliptisch, mit starker auslaufender Spitze, leicht, doch schön gezahnt. Aesterblätter häufig lang, meist lanzettlich, nur gerändelt. Augen konisch, oft etwas bauchig, abstehend, sitzen auf wulstigen, fast nicht gerippten Trägern. Oberdieck.



Klöppelbirne. Diel. †. Dec., oft später, oft früher.

Heimath und Vorkommen: sie ist in der Lahngegend zu Hause und wurde zu Diels Zeit in den Gärten der Landleute gerne gepflanzt. Diel glaubt, daß Joh. Bauhin dieselbe Birne unter dem Namen Pechkugeln gekannt, daß sie sich aber im Laufe der Zeit mit dem Klima Deutschlands verbessert habe, doch zeige sie immer noch die Eigenthümlichkeit wie ehemals, daß ihre Schale schwarz werde, in welchem Zustande dann die Frucht am besten sei. — Ihren Namen hat sie von der runden Form und dem langen starken Stiele.

Literatur und Synonyme: Diel IV. S. 161: die Klöppelbirne, Deutsche Winter-Pomeranzenbirne, von den Landleuten auch Winterbergamotte genannt. — Oberd., S. 361, fand sie, wegen stärkerer körniger Beschaffenheit des Fleisches und raschen Verderbens nach Weihnachten, auch als Kochbirne nur von geringem Werthe, empfiehlt sie aber doch wegen ihrer sehr großen Fruchtbarkeit dem Landmanne zum Anbau, der weniger auf feines Fleisch sehe und die Frucht selbst zum Viehfutter mit Vortheil erziehen könne. — Dochnahl, S. 8, gibt Bisambirne in Franken (mit einem ?) als Synon. hinzu.

Gestalt: fast rund, nach Diel darin den Bergamotten noch näher als den Pomeranzenbirnen stehend, mittelbauchig, um den Kelch flach und breit aufsteigend; nach dem Stiele zu meist kegelförmig abnehmend, und eine kurze Spitze bildend, $2\frac{1}{4}$ " breit und ebenso hoch, öfters auch etwas breiter als hoch. — Neben Früchten von der oben dargestellten Form bauen sich die von mir erzogenen zum Theil auch höher und nach dem Stiele zu stärker abnehmend und erscheinen so bauchig kegelförmig stark abgestumpft spitz, bleiben auch oft um $\frac{1}{4}$ kleiner.

Kelch: lang- und spitzblättrig, oft auch hartschalig, offen, weit und leicht eingesenkt, ohne Beulen im Umkreise, doch bemerkt man gewöhnlich einige breite Erhabenheiten über den Bauch hin.

Stiel: stark, holzig, $1\frac{1}{2}$ bisweilen fast 2" lang, sitzt obenauf in Fleischfalten, welche die kleine Birnspitze vorstellen, verliert sich aber auch mehrfach ohne Abfaz in die Frucht.

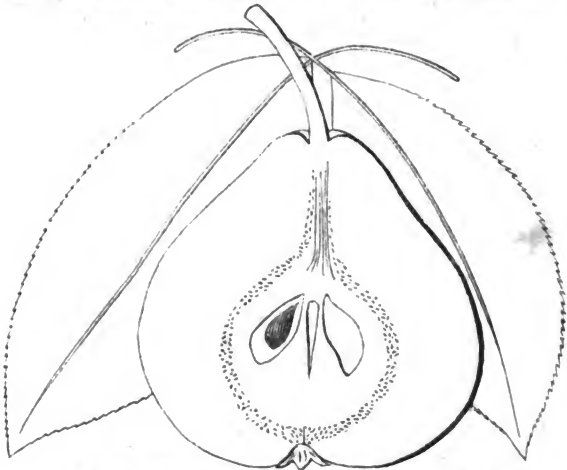
Schale: stark, weiß- oder grüngelb, später mehr citronengelb, oft zur Hälfte der S. S. blaß ziegelroth geröthet. Bei Eintritt der Reife wird die Schale stellenweise schwärzlich braun (wie gequetscht oder gedrückt) und diese Färbung zeigt sich zuletzt ringsum, ohne daß die Frucht innerlich verdorben wäre, was wahrscheinlich auf einem Gerbestoffgehalte der Schale beruht.

Fleisch: weiß, nicht saftreich, rauschend, unauslösllich, schwach gewürzt süß, bei voller Reife ohne Herbigkeit, doch läuft das Fleisch immer bald gelb oder bräunlich an der Luft an. Den von Diel angegebenen Muskatellergeschmack und Muskatellergeruch der Frucht habe ich nicht wahrgenommen.

Kernhaus: mit ziemlich vielen stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlförmig, Kammern ziemlich groß, muschelförmig, mit langen starken, oft aber auch tauben Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne zeitigt im Dec. und hält sich zuweilen bis ins Frühjahr, allein öfters tritt das Schwarzwerden schon bald nach der Ernte ein, doch mögen sich die Früchte im Keller länger halten. — Oberd. fand den Geschmack der braungewordenen Früchte widerlich, doch besitzen sie immer noch viel Süßigkeit und sind jedenfalls noch zum Kochen und Dörren zu verwenden. Nach Diel welkt die Birne, wenn sie früher abgenommen wird, als das Laub fällt, doch sah sowohl Oberd., wie ich selbst, vom Pflücken um Michaelis keinen Nachtheil.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst stark, wird groß und trägt reichlich. — Das Blatt ist schon nach Diel sehr kenntlich, er schildert es recht schön als lang eiförmig (was ich länglich eiförmig und nenne) mit langer, scharfer, auslaufender Spitze, welche meistens gewunden und unter sich gebogen ist, $4\frac{1}{2}$ " lang, nur 2" breit (oft ist es auch oval und bisweilen nach dem Stiele zu sehr schmal, wie links oben neben die Frucht gezeichnet, so daß es dann lanzettförmig erscheint) unten und oben etwas fein wollig, hellgrün, matt glänzend, am Rande gar nicht gezahnt. Blattstiel $1\frac{1}{2}$ —2" lang. — Blütenknospen kegelförmig, sanft etwas stumpfspitz, dunkelbraun, fein weißwollig. — Sommerzweige grünlich gelbbraun mit feinen gelblichen Punkten, oft ziemlich ihrer ganzen Länge nach und besonders nach der Spitze hin mit feiner weißlicher Wolle bedeckt.



Die Weihnachtsbirne. Bivort (Esperen). *. December.

Heimath und Vorkommen: der Major Esperen fand sie 1842 auf und benannte sie nach ihrer Reifezeit, die meist um Weihnachten ist, Fondante de Noël. — An dieser Birne kann man wahrnehmen, welche Wunder ein geschützter Stand und zugängender Boden in der Ausbildung der Früchte hervorbringen.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Alb. II. S. 35 und in den Annales de Pom. VII. S. 67. Synonyme sind Belle de Noël, Bonne de Noël, Bonne oder Belle après Noël und nach dem Lyoner Berichte auch Souvenir d'Esperen. Im Album ist die Frucht klein, ähnlich meiner Zeichnung oben, doch immer noch $2\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ " hoch, ohne Einbiegung nach dem Stiele zu abgebildet, in den Annal. vom Spalier (an welchem sie und zwar in leichtem Boden nur allein gut werde) sehr groß, 4" breit und ebenso hoch, in der Form ganz der Schönsten Winterbirne des III. Hdb., S. 151 dieses Bandes ähnlich und auch äußerlich sehr schön dargestellt. Nicht ganz so groß sah ich sie 1862 in Namur in Hrn. Daubresse's Garten am Spalier, während ich sie bis jetzt an einem kräftigen aber freistehenden jungen Pyramidenbaume nur in der obigen, meist jedoch noch unter dieser Größe, nach dem Stiele zu immer etwas birnförmig erzogen habe. — Decaisne, Jard. fruit. V, Taf. 36, gibt sie mittelgroß, 3" breit $2\frac{3}{4}$ " hoch, ziemlich rundlich oder stumpfstreifelförmig, ebenfalls ohne Einbiegung und sehr lebhaft geröthet, wie ich sie nicht sah. Doch schildert sie auch Baltet S. 32, deutsche Ausgabe S. 36 als quittengelb mit zinnoberartiger Röthe. — Auch bei Tougard S. 64, de Liron d'Airol, Descript. I. S. 27 und in den Berlin. Verhandlungen S. 18 findet man Nachricht, doch nur nach Bivort. — Bei dem internationalen Congreß in Namur wurde sie unter den empfehlenswerthen Birnen mitgenannt, desgl. vom Hrn. Dr. Reisch aus Prag in Görlitz, von diesem aber nur in 3ter Decade, doch neben Zephirin Gregoire, Josephine de Malines u. s. w.

— Dochnahl S. 159 nannte sie: Schmelzende Pomeranzenbirne, doch ist der Name Weinachtsbirne dem Französischen entsprechender.

Gestalt: nach dem bereits Mitgetheilten rundlich oder bergamottförmig, gewöhnlich breiter als hoch, oder auch kreiselförmig, nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmig und öfters höher als breit, auf freiem Stande klein, am Spaliere groß und oft sehr groß.

Kelch: kurz- und hartblättrig, hornartig, offen, flach oder leicht stehend, oder an großen Früchten stark in Beulen vertieft.

Stiel: holzig, grünbraun, sitzt obenauf zwischen Höckern, zuweilen verliert er sich auch ohne Absatz in die Frucht.

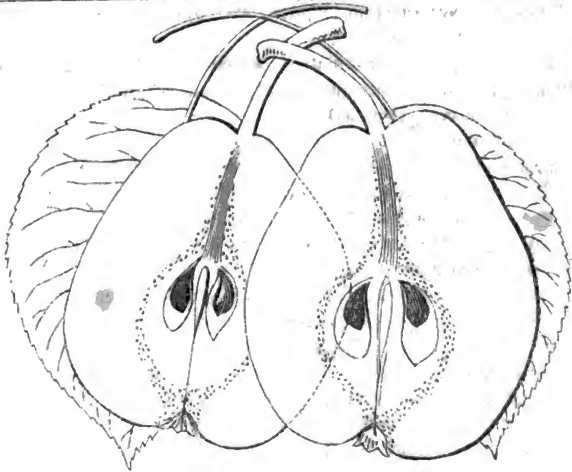
Schale: glatt, hellgrün, später (wie die Annales zeigen) schön goldgelb und mehr oder weniger stark geröthet, an meinen Früchten gelbgrün mit sehr feinen undeutlichen Punkten und etwas Rost, besonders um Kelch und Stiel, auch war eine und die andere Frucht an der Sonnenseite leicht geröthet.

Fleisch: nach Bivort fein, schmelzend, saftreich, süß und vortreflich parfümirt — nach Decaisne zwar fest oder halbschmelzend, aber süß, durch etwas fein Herbes der Crasanne im Wohlgeschmacke ähnlich, zuweilen mit Hyacinthenduft — nach Baltet halbschmelzend, in leichtem Boden oder bei Ausbrechen und Entblätterung parfümirt — blieb bei mir abnakend, auch war es nicht besonders süß und nur schwach gewürzt.

Kernhaus: mit nicht zu vielen und sehr feinen Steinchen umgeben, schwach höhlachsig, Fächer flügel förmig, mit vollkommenen, schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reift der Beschreibung nach zu Ende Dec. und hält sich bis in den Januar. Doch scheint die längere Dauer sehr von kühler Aufbewahrung abzuhängen, denn die von mir erzeugenen Früchte waren um Weihnachten theilweise schon im Erweichen begriffen und andere aus Darmstadt und dem belgischen Sortimente in Gdrlitz, sichtbar ganz mit den meinigen stimmend, waren sogar bis 20. October schon unbrauchbar geworden. — Ob unter solchen Verhältnissen diese Varietät in Deutschland viel Glück machen werde, ist zweifelhaft, doch mag ihr Anbau immerhin auf geschütztem und günstigem Stande versucht werden.

Eigenschaften des Baumes: sein Wuchs ist mittelmäßig, doch baut er sich schön, macht viel feines Holz und gedeiht zwar, dauert aber nicht lange auf Quitte. Seine Tragbarkeit wird auch im Lyon. Berichte als gut bezeichnet, doch haßt er nach Baltet hitzigen Boden und heiße Lage, seine Früchte dagegen verlieren auch wieder in allzufeuchtem Boden und Biv. hebt hervor, es sei eine jener Varietäten, deren Früchte, wenn die Bereblung auf Seitenzweige älterer Pyramiden geschehe, (also auf Probebäumen) niemals ihre Vollkommenheit erlangen. — Die Blätter sind ziemlich rein lanzettförmig, oft im vordern Theile am breitesten, 1—1 $\frac{1}{4}$ “ breit, 2 $\frac{3}{4}$ “ lang, glatt, sehr fein und stumpf gesägt (die Darstellung ist auf dem Holzschnitte nur theilweise gelungen), meist ganz flach, die Spitze gerade aus stehend. Blattstiel bis 1 $\frac{3}{4}$ “ lang. — Blütenknospen ziemlich groß, kegelförmig, kurz zugespitzt dunkelbraun. — Sommerzweige etwas stufsig, dunkelolivengrün mit Braun, stellenweise wie schwärzlich berostet, mit nur wenigen gelblich-weißen Punkten.



Die Jannar-Kouffelet. Bivort. * Dec. Jan.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde vor etwa 10 Jahren von Hrn. Bivort erzogen oder benannt. — Ich erntete vor mehreren Jahren schon Früchte aus Zweigen, die ich vom Hrn. Superint. Oberdieck von de Jonghe abstammend empfang, doch bin ich bis jetzt nicht mit ihnen zufrieden, denn sie reiften vor der angegebenen Zeit und wurden auch nicht schmelzend, aber ziemlich ebenso verhielten sich auch Früchte, die ich aus dem belgischen Sortiment von Görlitz mitnahm und welche ich als vollkommener als die meinigen zu dem Holzschnitte oben benutzt habe.

Literatur und Synonyme: Die Frucht ist, wie es scheint, nirgends genauer beschrieben. Im Berichte der Societät van Mons in Brüssel, 10. Publicat. von 1863 S. 386 wird sie unter dem Namen Kouffelet de Janvier (Bivort) als empfehlungswerthe neue Frucht kurz geschildert als klein, kreiselförmig, birnförmig, in der Reife goldgelb, Fleisch ziemlich fein, halbschmelzend, butterig, stark parfümirt, vom Geschmack der Kouffelet von Reims, I. Ranges, im Januar reifend. Baum kräftig und fruchtbar, für Pyramide auf Wildling und als Hochstamm. — Papeleu in Wetteren hatte sie bereits in seinem Verz. von 1856—57 und bezeichnete sie als klein, schmelzend I. R., im Jan. reifend und als eine neue Frucht. Ebenso de Liron d'Air. in Table synon. von 1857 S. 21, doch sei das Fleisch abknatend.

Gestalt: eirund (wie oben gezeichnet), in anderen Früchten auch mehr kreiselförmig, um den Kelch flach abgerundet, nach dem Stiele zu auf

einer Seite öfters etwas eingebogen und mit kurzer, stark abgestumpfter kegelförmiger Spitze endigend, 2" breit, 2¼" hoch; mehrfach baut sie sich kürzer und bleibt kleiner.

Kelch: kurz- und hartblättrig, hornartig, offen, schwarzbraun, obenauf oder auch in enger und seichter Senkung, gegen welche sich öfters die eine Hälfte der Frucht mehr erhebt.

Stiel: mäßig stark und lang, holzig, braun, steht auf der Spitze wie eingedrückt, doch ebenfalls häufig neben einem Höcker schief.

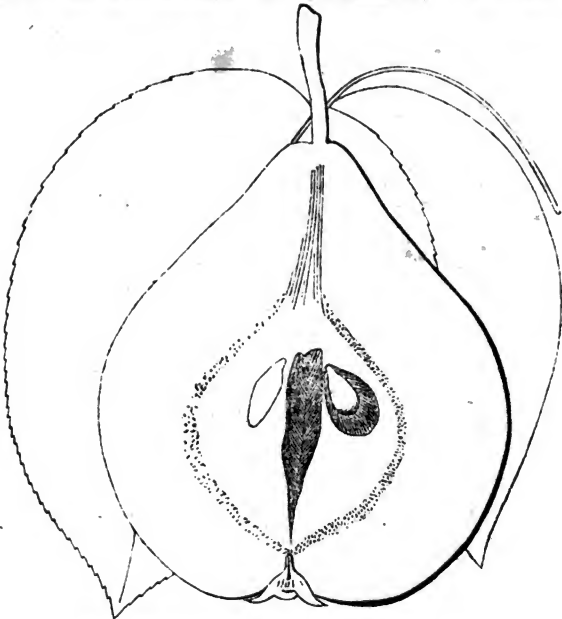
Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb mit grünlichem Schimmer, mit bräunlichen Punkten und Roststreifen, häufig an der Sonnenseite mit etwas düsterer bräunlicher Röthe, um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängend berostet.

Fleisch: gelblichweiß, unter der Schale grünlichweiß, halbfest, ziemlich saftig, rauschend, kaum halbschmelzend, etwas speckartig, von zwar süßem, aber nur schwach gewürztem Geschmack, ohne Vorzüge. Auch die erwähnten belgischen Früchte blieben festfleischig, sie hatten aber neben der Süßigkeit etwas fein Herbes, was wahrscheinlich die Frucht bei längerer Dauer noch wohlthumender macht. Eine damals bereits schon zu reifen beginnende Frucht der Rouse Lench (S. 181 des II. Bds. des III. Hdb.) war daneben schon mürber, saftreicher und gewürzhafter.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und großen Körnchen umgeben, schwach höhl- oder vollachsig, Fächer groß, mit vollkommenen oder unvollkommenen eirunden, zugespitzten, auch nach oben etwas spizen schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Wie der Name es mit sich bringt, soll sie im Januar reifen, allein sowohl meine eignen, wie die belgischen Früchte zeitigten früher, erstere wurden zum Theile schon Anf. Dec. innen weich, und die übrigen mit Eintritt des Jan. fast völlig teig gefunden. Von den belgischen bekamen zwei im Nov. Faulstellen, die dritte Frucht hielt sich zwar durch Decbr., mußte aber dann ebenfalls verwendet werden, ohne daß sie im bereits gelben Zustande weichfleischiger geworden wäre; wahrscheinlich wird sie dies nur am Spaliere. Vorerst möchte ich die Birne als entbehrlich bezeichnen, um so mehr, als sie aus dem kühlen Sommer 1860 sehr klein blieb und auf dem Lager bis zur Unbrauchbarkeit welkte.

Eigenschaften des Baumes: das Wachsthum meiner Probezweige ist gemäßig, doch beweisen sich dieselben als fruchtbar. — Die Blätter sind bei kräftigem Triebe mehr rundlich als eirund, 2" breit, je nach der kürzeren oder längeren meist aufgesetzten Spitze 2¼—2¾" lang, bei schwächerem Wuchse sind sie eirund und oval, unterseits meist etwas verloren wollig, fein (feiner und schärfer als auf dem Holzschnitte) gesägt, flach oder schwach schifförmig, nur die Spitze ist etwas zurückgekrümmt, dunkelgrün mit Zwischenstellen von hellerem Grün, ziemlich stark glänzend. — Blütenknospen kegelförmig, sanft gespitzt. — Sommerzweige gelblich grünbraun, auf der S.S. schwach gerötet, gelblich punktiert.



Dieß Winterkönigsbirne. Diel. ††. Dec. — März.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser höchst schätzbaren Winterlocherbirne erhielt ich von Magister Schröder zu Hamburg, der seine meisten Sorten von Diel bezog, und stimmten die erbauten Früchte mit Diels Beschreibung, so daß ich annehmen darf, dessen Sorte erhalten zu haben. Diel bezog sie unter dem Namen Royale d'hiver aus Nancy. — Sowohl in Sulingen als in Nienburg pflanzte ich einen Hochstamm, und erhielt aus Sulingen nebst schönen Früchten jetzt die Nachricht, daß der Baum dort fast alljährlich voll trage, und man die Sorte zum Kochen und zum Einmachen mit Senf gar sehr schätze. Auch Diel sagt, daß sie zu Compoten ganz vorzüglich sei.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 287: Winterkönigsbirne, Royale d'hiver. Dittrich I, S. 745. Christ Handwb. S. 189, Vollst. Pom. S. 540. Christ hat Vollst. Pom. Nr. 38 noch eine Winterkönigin, Reine d'hiver, welche mit obiger nicht zu verwechseln ist. L. D. G. X, S. 214 Taf. 11, etwas klein und etwas zu stark geröthet. Neben dem Namen steht irrig Roi d'été, was nach dem

Letzte Roi d'hyver heißen soll. Kraft Taf. 130. Pomon. Franc. Taf. 11, wenn es überhaupt die unfrige ist, jebenfalls viel zu groß. T. D.-Cab. Lief. 37, vielleicht auch unsere Sorte. — Ob Obige Merlets' Roy d'hyver cru, Roy d'hyver à cuire sei, führt schon Diel nur mit einem ? an. — Duhamel hat die Royale d'hyver III, Taf. 35, die nach Beschreibung der Frucht mit unserer Sorte ganz gut stimmt, doch bemerkt schon Diel, daß nach einigen Angaben über die Vegetation man bezweifeln möge, ob Duhamels Frucht seine Winterkönigsbirne sei. Dieser Zweifel mag daburch an Gewicht gewinnen, daß Herr Professor Decaisne mir 1862 von seiner Royale d'hyver eine Frucht sandte, die von Obiger ganz verschieden ist, und Mitte December, wo obige zeitig war, noch ganz dunkel grasgrün und hart, auch ohne alle Rötze war; wie denn auch Decaisne's Abbildung (III, Taf. 5) höchst wenig oder keine Rötze hat, während Duhamel die Sonnenseite als schön roth bezeichnet. Bei dieser Ungewißheit habe ich unsere Frucht als Diel's Winterkönigsbirne vorerst näher zu bestimmen und zu scheiden gesucht. Es bleibt darnach auch noch weiter zu bestimmen, ob die Italiensche Spina di Carpi, Pera Spina, Pera Passana, Pera Casentina, die man mit Royale d'hyver identisch setzt, die Diel'sche oder Decaisne's Royale d'hyver sei. — Die Carthause hat bei Royale d'hyver fälschlich das Syn. Muscat Allemand, und bemerkt auch Decaisne, daß sie damit verwechselt werde. (Decaisne schreibt Muscat Lalleman, Duhamel Muscat l'Alleman, so daß die Uebersetzung Deutsche Muskateller möglich irrig ist). Von Decaisne's Synonymen der Royale d'hyver: Duchesse de Montebello, Louis Gregoire und Jean Baptiste (Biv.), sind letztere zwei wohl fraglich. Der Lond. Cat. hat nur den Namen ohne Nummer, mit wenigen Angaben.

Gestalt: steht meistens zwischen Birnform und Kreiselform, manche sind wirklich Kreiselförmig, $2\frac{3}{4}$ —3" breit und 3— $3\frac{1}{4}$ " hoch; kreiselförmige wölben sich um den Kelch flach, mehr birnförmige können gut oder wenigstens noch stehen. Nach dem Stiele etwas Einbiegung und etwas, oft auch nur sehr wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: ziemlich langblättrig, halb offen oder offen, liegt in seiner Vollkommenheit sternförmig auf, und sitzt in mäßig tiefer und weiter Senkung mit einigen Falten umgeben, und auch zum Bauche der Frucht sieht man oft seine flache Erhabenheiten hinlaufen.

Stiel: stark, 1—2" lang, sitzt wie eingesteckt, oder in einer kleinen Höhle, mit kleinen Fleischbeulen umgeben, und ist oft etwas auf die Seite gedrückt.

Schale: fein, glatt; Grundfarbe vom Baume hellgrün, oft schon etwas gelblich grün, später schön gelb. Die Sonnenseite ist mit einer anfänglich etwas trüben, später fast schon karmoisinrothen Rötze verwaschen, die wohl die halbe Oberfläche der Frucht einnimmt, bei beschatteten aber matt und nicht so ausgebreitet ist. Punkte zahlreich, recht fein (nach Diel oft stark) rostig. Auch Anflüge, ja oft kleinere und größere Flecke von zimtfarbigem Roste finden sich häufig. Geruch nicht merklich.

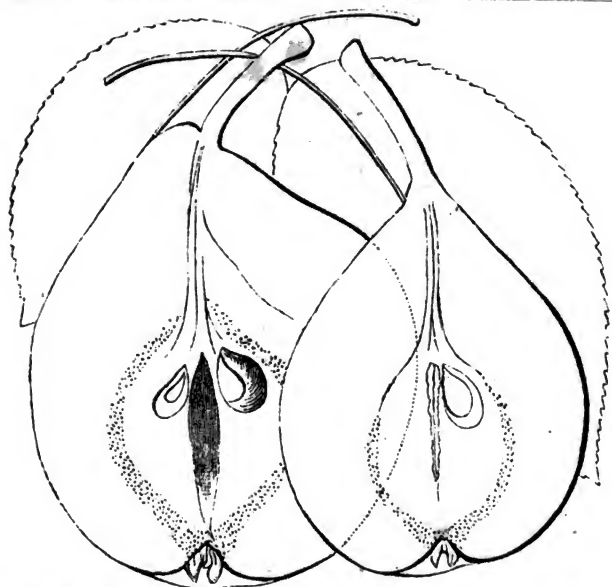
Fleisch: schwach gelblich, vom Ansehen feinkörnig, doch im Genuße fein, saftreich, abknackend, doch mürbe, von schwach zimmartigem, wenig Säure zeigenden Zudergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, doch stark höhlachsig; Kammern enge, Kerne meistens vollkommen, braun, langeiförmig.

Reife und Nutzung: für die Küche brauchbar schon im Nov., hält bis März. Diel sagt, an warmen Spalieren werde sie wohl halbschmelzend werden. — Verträgt frühes Brechen ohne zu wellen.

Der Baum bleibt nach Diel fast klein und belaubt sich nicht stark. Sommertriebe ziemlich lang, nicht stark gekniet, schmutzig olive, etwas bräunlich überlaufen, mit vielen feinen, an starken Trieben auch starken Punkten besetzt. — Blatt groß, glänzend, eiförmig, leicht und stumpf gezahnt. Blätter der Fruchttaugen groß, eiförmig oder langeiförmig, oft etwas herzförmig, und rundlich, auch vielfach ganzrandig. Aferblätter fehlen oft. Äugen ziemlich stark, spitz, an der Basis breit, nach oben am Zweige mehr konisch, etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, ungerippten, unten am Zweige auf flachen Trägern.

Oberdieck.



Braunrothe Frühlingsbirne. Beurré fauve de Printemps.

Diel (v. Mons). †† Dec.—März.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzbare noch sehr wenig bekannte Rothbirne für den Winter, die in meiner Gegend jedoch recht spät gebrochen werden muß, wenn sie nicht welken soll, von Herrn Prof. v. Mons unter dem Namen Beurré fauve de printemps. Näheres über ihre Herkunft ist bisher nicht bekannt. Ob sie in südlicheren Gegenden wirklich schmelzend wird, wie der französische Name andeutet, steht dahin; Diel zweifelt, daß sie in seiner Gegend selbst an warmen Spalierwänden schmelzend werden könne. Mein Reis erhielt ich vor etwa 18 Jahren von der Gartenbaugesellschaft zu Prag, da ich die Sorte von Diel direct nicht mehr hatte beziehen können, und stimmte die Frucht mit Diels Beschreibung bis auf den Mangel einer längeren konischen Stielspitze, welche Abweichung in der Gestalt in meinem trocknen Boden sehr häufig vorkommt, und als Folge des trocknen Bodens betrachtet werden muß. Ich fand die Frucht auch in derselben Gestalt 1863 in Görlitz, wie sie oben größer dargestellt ist (bei ihrer Größe vielleicht Frucht von einem Zwergbaum).

Literatur und Synonyme: *Diel R. R. VI. S. 215. Dittrich I. S. 764* nach *Diel*. Das *L. D. Cab.* gibt Nr. 22 gute Abbildung. Die abgezeichnete größere Frucht war ähnlich der *Chaptal*, wie ich sie in Frucht von *Hrn. Prof. Decaisne 1862* erhielt, die *Chaptal* schmeckt aber stärker zimmtartig und weit süßer, während jene in Geschmack und Fleisch mit meinen Früchten ganz überein war.

Gestalt: *Diel* bezeichnet sie in ihrer Form als eiförmig, mit einer langen Kegelspitze (was nicht ganz gut zusammen paßt), und die gewöhnliche Größe auf Hochstamm $2\frac{1}{4}$ " breit und $3\frac{1}{4}$ " lang, wie sie auch im *L. D. Cab.* abgebildet ist. Der Bauch sitzt nach seiner Angabe $\frac{2}{3}$ nach dem Kelche hin, um den sie, vom Bauche abnehmend, nur eine kleine Fläche bildet, auf der sie selten stehen kann, während sie nach dem Stiele ohne wahre Einbiegung mit einer starken kegelförmigen Spitze endigt. An meinen Früchten fand sich der Bauch nur wenig unter der Mitte und die Spitze war kurz und mehr kreiselspitz.

Kelch: kurz, hartschalig, ziemlich offen, sitzt in kleiner, seichter, gewöhnlich ebener Einsenkung, doch laufen über die Frucht einzelne breite Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, holzig, $1\frac{1}{4}$ " lang, kommt meist aus der Spitze wie eine Fortsetzung derselben heraus.

Schale: mäßig stark, glatt; die vom Baume hellgrüne, in der Zeitigung gelbe Grundfarbe erscheint auf der Schattenseite zuweilen stellenweise rein, indem die ganze Frucht mit einem braunen, feinen, nicht rauh anzufühlenden rostigen Ueberzuge bedeckt ist, durch den die Grundfarbe auf der Schattenseite oder stellenweise nur durchscheint. Die feinen Punkte sind unbemerkbarer wo die Grundfarbe mehr hervortritt. Geruch fehlt.

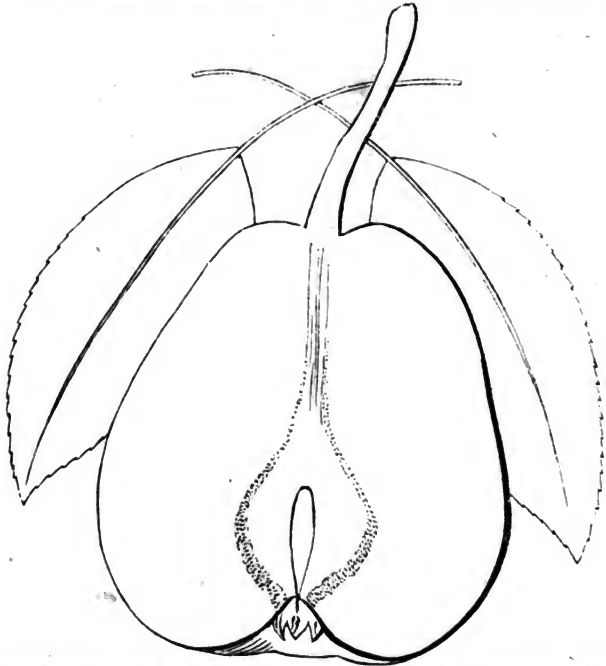
Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, um das Kernhaus nur wenig körnig, abknackend, saftreich, von angenehmem, etwas zimmtartigen, mit feiner, ein Gerings herber Säure gemengten Zuckergeschmacke.

Kernhaus: klein, macht eine schmale hohle Achse, die bei der größeren Frucht aus Gerdlich stark war. Die engen flachen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarze Kerne.

Reife und Nutzung. Zeitigt im Winter, hält sich bis in den März und welkt auch nach *Diels* Bemerkung zuletzt auf dem Lager. Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, geht in der Baumschule mit schönem, geradem Stamme in die Höhe, wird aber nach *Diel* durch vieles Fruchtholz nur mittelmäßig groß, und ist recht fruchtbar. Er trug auch mir schon in der Baumschule. Sommertriebe mäßig lang und stark, etwas gekniet, setzen viele kurze Fruchtspieße an, zeigen nur nach oben etwas Wolle, sind nach *Diel* dunkel lederfarbig, während ich sie als leberfarbig-olive anmerkte, und nur mit feinen matten, wenig ins Auge fallenden Punkten bezeichnet. Blatt ziemlich groß, beim Austriebe etwas wollig, später glatt, etwas rinnensförmig, mit der Spitze häufig abwärts gekrümmt, von Form nach *Diel* langeiförmig, oft etwas herzförmig, während ich es als elliptisch, oder einzeln breitelliptisch notirte, und ist es am Rande mit feinen bald spizen, bald stumpfen Zähnen besetzt. Astenblätter fadenförmig, fehlen meist. Blatt der Frucht-äugen elliptisch und breitelliptisch (nach dem Stiele zu mehr abnehmend als auf dem Holzschnitte), einzeln eiförmig, fast flach, sehr leicht gezahnt. Augen stark, spitz, sitzen auf wulstigen ziemlich vorstehenden nur wenig gerippten Trägern.

Oberdied.

No. 441. Angelikab. von Bordeaux. Die! III, 2. 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn VI, 3.



Angelikabirne von Bordeaux. Duhamel (Merlet). Selten *, meist K. Dec.—Apr.

Heimath und Vorkommen: Sie war bereits Merlet bekannt. Ihre Größe, Schönheit und lange Dauer brachten sie in Ruf, allein schon Duhamel wußte, daß sie auf Standort und Boden sehr empfindlich ist und in vielen Fällen die gerühmte Güte nicht erlangt, so daß ihr Anbau später weniger versucht wurde.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 72, tab. 47 fig. 5: Angelique de Bordeaux. Die Frucht ist gegen meine Zeichnung (nach Früchten aus Angers von der Berliner Ausstellung) am Kopfe mehr abgerundet und nach dem Stiele zu etwas länger, $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch abgebildet und beschrieben als „groß, der Winter-Christbirne ähnlich, doch auf der Schattenseite blässer, fast weißlich, Fleisch brüchig, gut ausgereift zart, sehr süß, gezuckert, sehr gut. Blätter wegen ihrer Länge und geringen Breite merkwürdig, 4" lang, 21'" breit, etwas rinnenförmig und unterwärts gebogen, leicht gezahnt." — Mayer in Pom. francois. S. 289 Taf. 87: Angelique de Bordeaux, Große Engelsbirne (in unrichtiger Uebersetzung). Er bildete sie mehr bauchig birnförmig ab. „Fleisch zart, halbschmelzend, sehr lieblich

süß." — Knoop (deutsche Uebers.) S. 53, tab. VII wenig kenntlich, weil sehr weich und klein, bauchig birnförmig; in der Original-Ausgabe S. 118, tab. VII besser, mehr bräunlich und stark geröthet. „Wird in Holland selbst am Spaliere selten völlig reif und gut.“ — Zink S. 39 tab. IX ziemlich gut, doch stark braun gefleckt. „Fleisch brüchig, etwas steinig, süßlich annehmlich, Weihnachten.“ — De Liron d'Airol., Descript. II, S. 56, tab. 26, fig. 11 scheint Nachbildung von Duham., „hellgrün, später gelblich, mit Rost um Stiel und Kelch. Fleisch abknadend, Baum delicat, nicht hochst.“ — Decaisne I, Taf. 9, in der Durchschnittszeichnung ziemlich unserm Querschnitt ähnlich, doch abnehmender nach dem Stiele. „Fleisch abknadend, nur in voller Reife genießbar, süß, gezuckert, wenig schmackhaft. — Unter den Synon. haben Mayer und Decaisne Angelique de Rome, die Duhamel, Tougard, de Liron zc. getrennt halten, im Ganzen aber ähnlich beschreiben, nur daß Duham. die Blätter am Stiele oval, am anderen Ende zugespitzt bezeichnet. Wie weit Dies, V, S. 82, Heilige Angelica-Birne, Ste. Auguste Angelique, die er äußerlich und in der Vegetation ebenfalls ähnlich, aber als butterhaft marchtig, schildert und eher noch mit Duham. Angelique de Rome, als mit dessen A. de Bordeaux vergleicht, auch eine von Tougard S. 81 und von de Liron, table syn. S. 25 noch ausgehällte Nouvelle Angelique de Bordeaux, bezeichnet als groß, pyramidal, schmelzend, I. Ranges, April bis Mai (ohne Autorangabe) verschieden sind, steht ebenfalls dahin. — Syn. sind noch: Englische von Bordeaux, Angelikabirne (Ehrst, Hdb. S. 172), Angelique (Knoop und de Liron), Angelique de Toulouse, A. de Lauguedoc, A. de Pise, St. Martial, Cristalline, Mouille bouche d'hiver, Doucette (Mayer) und bei Decaisne Charles Smet (nach Gaujard von v. Mons erzogen) Gros Franc Real (Cat. Lond.). Vergl. Dittr. III, 180 und 200, Dochn. 108 und 171.

Gestalt: abgestumpft kegelförmig, doch veränderlich, wie oben besprochen. Decaisne beschreibt sie als bauchig, an beiden Enden abgestumpft, hat auch die Frucht am Kelche stark abgeplattet, wie auf meiner Zeichnung abgebildet. Duhamel dagegen bezeichnet die Frucht als länglich, am Kopfe völlig rund.

Kelch: klein- und spitzblättrig, offen, tief eingesenkt in Deulen, wovon einige fortlaufend am Bauche Ungleichheiten verursachen.

Stiel: besonders stark, oft über $1\frac{1}{2}$ lang, nach der Birne zu grün und angeschwollen, sonst braun, steht oben auf in weiter, ziemlich tiefer Höhle.

Schale: stark, etwas uneben, gelbgrün oder grünlich gelb mit vielen bräunlichen Punkten, hier und da einem Rostfleckchen, an der Sonnenseite zuweilen auch schwacher Röhre, im Umkreise des Kelchs auch etwas dünn berostet.

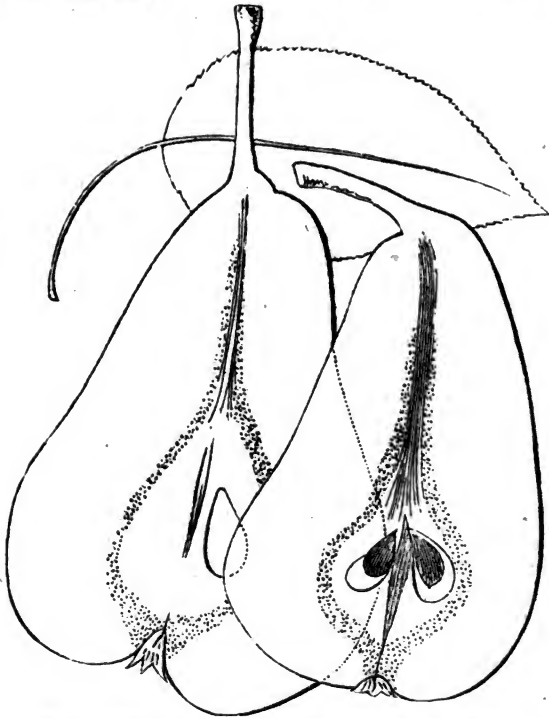
Fleisch: sehr gelblich weiß, merklich körnig, doch saftreich, abknadend, fade süß, wenig wohlschmeckend.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, schwach hohlschig, Kammern länglich und schmal, der Achse stark genähert, meist jedoch unvollkommen ausgebildet und ohne Kerne.

Reife und Nutzung: Die Birne reift nach Duhamel vom Dez. bis Februar, bei mir hielt sie sich bis Anfang April, und dürfte nur wegen dieser langen Dauer hauptsächlich Werth haben. Ihre volle Güte als Tafelfrucht erlangt sie auch in Frankreich nur am Spaliere, dient aber überhaupt meist nur als Kochbirne.

Das Wachsthum des Baumes wird von Einigen als stark, von Anderen als schwach bezeichnet, wie es das mehr oder weniger zusage Erbreich wohl mit sich bringt. Doch verlangt er warmen leichten Boden. — Ein aus Vollweiser bezogener junger Baum zeigt sich bis jetzt nur schwachwüchsig, seine Blätter sind Duhamels Angaben in der Form entsprechend, nur weniger groß, lanzettförmig, mit oft lang auslaufender Spitze, verloren und fein gesägt, oft nur gerändelt, glatt, etwas schifförmig, doch nur wenig sichelförmig. Die Blüthentknoten scheinen kurz kegelförmig, scharf spitz, hellbraun zu sein. Sommerzweige nach Decaisne farblos von Farbe.

Zahn.



— Prinz Albert. Bivort (van Mons) * selten ** Jan. März.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht entstand aus einer der spätern Aussaaten des Herrn van Mons, der junge Baum war unter Nr. 2190 in dessen Verzeichniß eingeschrieben, und trug 1848 die ersten Früchte. Diese zeichneten sich durch ihre späte Reife und durch die Vortreflichkeit ihres Fleisches aus, dessen Arom an die Colmars erinnerte, so daß man sie, nach mehrmaligem Fruchttragen, für werthvoll genug hielt, nach Sr. I. Hoheit dem Prinzen Albert von England benannt zu werden, und so 1852 dem Publikum bekannt zu machen. Wie es scheint, bedarf jedoch der Baum viel Pflege und einen besonders günstigen Stand, damit die Frucht die an ihr gerühmten Eigenschaften erlange, denn selbst belgische Früchte (die auch zur Abbildung und Beschreibung dienen) boten nichts Ausgezeichnetes dar und haben meinen Erwartungen nicht entsprochen.

Literatur und Synonyme: *Annal. de Pomol. I. S. 78:* Prince Albert mit Beschreibung von Vivort. Sie geben Abbildung von zwei ganz verschieden geformten und gefärbten Früchten, entnommen von einem und demselben auf Quitte verebelten Baume. Die eine ist der großen Frucht oben in Gestalt und Größe entsprechend nur mehr mittelbauchig, ins Eirunde übergehend, und fast durchaus grün und so sei die Frucht des Mutterbaumes beschaffen; die andere ist kürzer gebaut, zwischen eirund und kreiselförmig, und goldgelb, die Güte beider sei gleich mit der der Früchte des Mutterbaumes gewesen. — Auch in de Liron d'Alrol, *Descript. S. 13, tab. 1, fig. 8* findet man Umrißzeichnung einer $2\frac{3}{4}$ " breiten, $3\frac{3}{4}$ " hohen, etwas bauchig-legelförmigen, mit dünner Spitze in den Stiel auslaufenden Frucht. Das Fleisch wird als schmelzend, sehr stark parfümirt bezeichnet. De Liron nahm sie aber unter seine *Poires les plus précieuses*, Nantes 1862 nicht auf. — Vattet *S. 39*, deutsch *S. 51*, beschreibt das Fleisch als halbschmelzend, parfümirt, Hogg im *Ran.* von 1860, *S. 206* als schmelzend, reich parfümirt. — In den Verzeichnissen von Leroy und Gaujard wird sie als groß, schmelzend ersten Ranges, in dem von Gebr. Simon Louis als mittelgroß, schmelzend, gut oder sehr gut, in dem von Galopin und Sohn als ziemlich groß, ersten Ranges bezeichnet, doch schweigen Letztere über die Beschaffenheit des Fleisches, die sonst von ihnen meist angegeben ist.

Gestalt und Größe: Die größere Frucht oben war aus der Collection der Soc. van Mons und wurde von Lucas geprüft, die kleinere gab mir Herr Hipp. Millet aus Tirlemont in Namur. Von der Form der kleineren hatte ich auch 1863 zwei Früchte aus dem belgischen Sortimente in Görlich, sie waren jedoch am Kopfe schmaler, mehr eirund abgerundet, $1\frac{3}{4}$ " breit (weil an beiden die eine Hälfte unvollkommen ausgebildet war), kaum 3" lang, mit sehr unmerklicher Einbiegung nach dem Stiele zu. — Viv. beschreibt die Frucht als bauchig birnförmig, bisweilen oval-kreiselförmig, 3— $3\frac{3}{4}$ " hoch, $2\frac{3}{4}$ " breit.

Relch: kurzblättrig, hartschalig, offen, in weiter, seichter, durch unregelmäßige Beulen oft verschobener Einlenkung.

Stiel: verschieden lang und stark, gelbbraun, am Grunde fleischig, steht meist seitwärts der Spitze durch einen Höcker schief gedrückt.

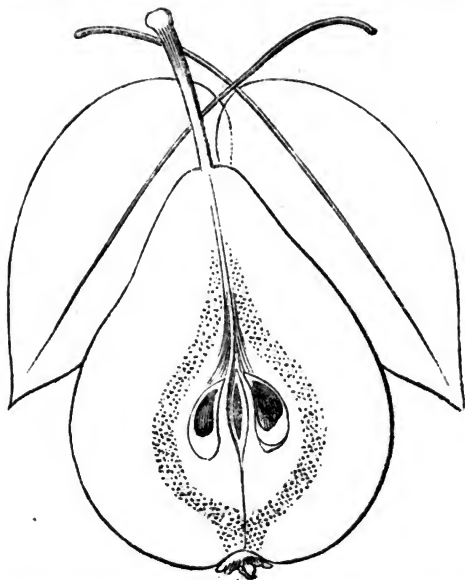
Schale: stark, hellgrün, in der Reife grünlichgelb mit bräunlichen Punkten und Flecken, stellenweise, besonders am Stiel und Relch auch mehr zusammenhängend berostet und hier und da mit einigen schwärzlichen Schmutzflecken.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend, angenehm gewürzt süß, doch gerade durch Nichts ausgezeichnet, obgleich die Frucht nach ihrer bräunlichen Färbung ums Kernhaus bereits völlig ausgereift war. An den aus Görlich empfangenen Früchten war es halbschein und zwar auch halbschmelzend und süß, doch ohne bemerkliches Gewürz. — Viv. beschreibt es als fein, schmelzend, butterhaft, saftreich, gezudert, sehr angenehm, wie das der Regentin, parfümirt.

Kernhaus: mit ziemlich vielen schon stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, mit vollkommenen schwarzen Kernen mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift nach Viv. im Febr. und März und mag gut ausgereift und kühl verwahrt sich schon so lange halten, allein Herrn Millet's Frucht zeitigte Anf. Dec. und die aus Görlich Ende Oct. und Anfangs Nov. Bei Lucas hält sie sich jedoch bis 1. Febr., wurde dann teig, aber nur mürb-fleischig und auch ihm gefiel der Geschmack nicht. An den Görlicher Früchten waren die erwähnten Schmutzflecken auf der unausgebildeten Hälfte in rissige grindige Stellen übergegangen, was auf wenig Brauchbarkeit für uns hindeutet.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird als starkwüchsig, zur Pyramidenform geneigt, auf Wildling und Quitte gedeihend geschildert. — Die Blätter am Fruchtholze junger Bäume, aus Zweigen von der Soc. van Mons in Brüssel erzogen, sind eirund mit auslaufender Spitze, bald breiter, bald schmaler, $1\frac{1}{2}$ " breit, bis $2\frac{3}{4}$ " lang, glatt, feingesägt, etwas schifförmig und sichelförmig, ziemlich dunkelgrün, reich geadert. — Blüthenknospen ziemlich groß, legelförmig, sanft gespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun. — Sommerzweige gelblich grünbraun, weißgelb punktiert. Jedenfalls verlangt der Baum bei uns das Svalier.



— Giffard's Butterbirne. Prevost (Giffard). ** Juli, Aug.

Heimath und Vorkommen: diese als eine der besten unter den frühesten empfohlene Sommerbirne wurde erzogen vom Gärtner Giffard zu St. Nicolas bei Angers, Depart. Maine et Loire, der Baum trug zuerst 1840. — Mir sandte H. Pastor Jacobi die auf einem Probebaum 1862 erzogene Frucht und gebe ich im folgenden Nachricht von ihr, um sie den Besitzern des Handbuchs nicht länger vorzuenthalten. Wahrscheinlich war die Birne, die ich weniger vorzüglich fand, schon etwas überreif und dürfte sich das ihr allgemein gespendete Lob auch bei uns künftig bestätigen.

Literatur und Synonyme: sie wurde zuerst beschrieben 1850 von Prevost im Nouv. Büllet., S. 161 (Decaisne u. A. citiren dieses als Büllet. de la Soc. d'hortic. de la Seine-inférieure), findet sich auch in Pomol. de Maine et Loire, S. 13, tab. X, Angers, 1852; Rousselon, Ann. de la Soc. d'hort. de Paris, Pomol. nouvelle S. 331, Paris, 1854; Mortillet, les 40 Poires. S. 13, Grenoble 1860; Thouillier Aloux, Büllet. de la Soc. de la Somme, Pomol., pag. 8, Amiens 1855; Baltet, les bonnes Poires S. 10; Rob. Hogg, The Fruit Man., II Edit., London 1862. — Abbildungen geben die belg. Annal. de Pom. V, S. 69 mit Beschreibung von Roper (eine größere Frucht, neben 2 kleineren von der Größe der unsrigen, hat die Form der letzteren, ist jedoch 2 1/2'' breit, 3 1/2'' hoch); ferner Decaisne, Jard. Fruit. V, tab. 21 (mit ähnlicher Abbildung) und Wissermo; in Pomol. de la France, Bd. I, tab. I,

Lyon 1863, woraus ich meist obige Literatur entnahm. (In letzterem Werke ist die Frucht sehr vollkommen, stark breitbauchig, sehr geröthet abgebildet). Auch de Liron, *Descript.* I, S. 36, tab. 9 Fig. 3 gibt Beschreibung mit Umrisszeichnung.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Man wird die Frucht als mittelgroß, birnförmig-kegelförmig oder wie die *Annal.* als birnförmig keiselförmig bezeichnen können.

Kelch: lang- aber schmalblättrig, Blätter gelblich, ausgebreitet, offen, in sehr flacher oder seichter Senkung.

Stiel: etwas dünn, holzig, gelbbraun, steht obenauf wie eingedrückt oder etwas schief neben einem kleinen Höcker.

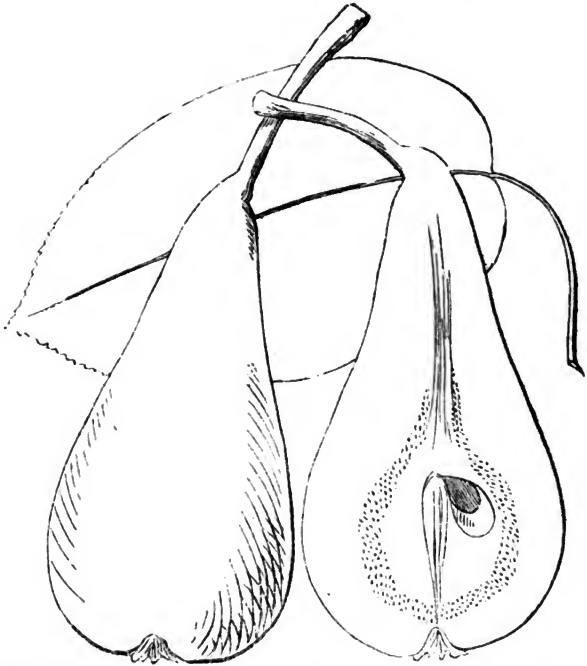
Schale: dünn, gelbgrün, später grünlich citronengelb, mit feinen grünen oder bräunlichen Punkten, die sich stellenweise ziemlich häufen, und mit etwas glattem gelblichen Rost um Stiel und Kelch, an der mir vorliegenden Frucht ohne eigentliche Röthe (die sich jedoch öfters theils verwaschen, theils in Punkten oder Streifen einfinden soll.)

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich, schmelzend oder butterhaft, angenehm süß mit schwachem (nicht mit dem an ihr gerühmten starken) Gewürz. Auch fand ich die Süßigkeit nicht gerade sehr groß und von einer der letzteren beigemischten feinen Säure, die *Decaisne*, oder von Herbigkeit, die *Willermoz* noch anführt, ist mir nichts aufgefallen. Doch war die Birne ums Kernhaus schon etwas weich und konnte an Wohlgeschmack gelitten haben.

Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein mit kleinen, an beiden Enden spizigen, dunkelbraunen, theilweise noch hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reifte 1862, welches Jahr bekanntlich früher als andere war, um den 20. August und wird deshalb bei uns nur etwa am Spaliere wie in Frankreich Ende Juli bis Mitte Aug. reifen, zumal da sie nach Prevozt nach der Grünen Magdalene, einige Tage vor der Sparbirne zeitigt, welche letztere nach *Willermoz* ebenso groß, aber weniger gut ist. Ihr schnelles Feigwerden soll durch 8 Tage früheres Abnehmen und durch Zwischenpflücken zu verhindern sein.

Eigenschaften des Baumes: 2 aus Zweigen von H. Hofrath Dr. Balling erzogene auf Wildling veredelte Bäume zeigen schwaches Wachs- thum, doch soll der Baum überhaupt auf den Boden empfindlich sein und nur in leichtem nahrhaften Erdreich gedeihen. In schwerem Boden bekommt er nach *Willerm.* schwärzliche krankhafte Zweige und stirbt langsam ab. Er läßt sich schwer als Pyramide erziehen, gedeiht besser als Hochstamm, doch muß er in solcher Form nach *Balket* alle 2 Jahre zurückgeschritten werden. — Die Blätter sind klein oder mittelgroß, oval, doch oft nach beiden Enden abnehmend und dann elliptisch und lanzettförmig, nach vorne meist ziemlich lang zugespitzt, hier und da unterhalb etwas wollig (im Ausrtriebe wollig, *Decaisne*) ganzrandig, flach oder etwas wellenförmig. Blattstiele dünn und lang, weißlichgrün, oft schwach geröthet. — Blütenknospen bauchig kegelförmig, ziemlich spiz, dunkelbraun mit Grau schattirt. — Sommerzweige dünn, nicht lang, hier und da an der Spitze etwas wollig, dunkelviolettroth, sehr fein weißlich oder graugelb punktirt.



Lübecker Prinzessinbirne. Oberdieck. (Hartwig), ††, fast *, Anf. Aug. 14 Z.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht, über deren Herkunft nichts Näheres bekannt ist, ist unter dem Namen Sommer Prinzessinbirne in der Gegend von Lübeck sehr verbreitet, und wird dort in großer Menge zu Markte gebracht, wie sie denn auch schon wegen ihres lachend schönen Aussehens eine gute Marktf Frucht ist. Sie reift sehr früh, schon mit der Gelben Frühbirne; ist nach der von Hrn. Kunstgärtner Hartwig zu Lübeck, von dem ich Reifer und Früchte bekam, mir gegebenen Nachricht auch zum Kochen und Dörren sehr gut, hält sich, nicht zu spät gebrochen, als frühe Birne ziemlich lange und länger als Gelbe Frühbirne, Grüne Magdalene und andere, und wird von Obsthändlern selbst zur Versendung ins Ausland aufgetauft. Sie

verdient es daher wohl, in weiteren Kreisen bekannt zu werden, und wird zunächst der Beachtung der Pomologen empfohlen.

Literatur und Synonyme: ist den Pomologen bisher wohl noch nicht bekannt gewesen. Verglichen mag sie werden mit der *De Coq* bei *Decaisne*; doch scheint diese hinlänglich als eine andere Frucht sich herauszustellen. Da wir schon eine Gelbe Sommer-Prinzessinbirne haben, so müßte die obige Rother Sommer-Prinzessinbirne heißen oder besser Lübeder-Prinzessinbirne, oder, falls sie sich schon weiter verbreitet fände, wie ich nicht glaube, Frühe-Prinzessinbirne.

Gestalt: schön birnförmig, manche neigen mehr zu einer lang und spitz konischen Form und sind zapfenförmig. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig zurundet und nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie schlanke Einbiegungen und lange, halb in den Stiel auslaufende Kegelspitze.

Kelch: offen, ist in seiner Vollkommenheit blättrig, liegt mit den dünnen Ausschnitten etwas auf und sitzt obenauf, oder ganz leicht vertieft.

Stiel: holzig, wenig gekrümmt, $1\frac{1}{4}$ " lang, an der Basis oft ein geringes fleischig, oft knospig, geht aus der Spitze heraus, oder sitzt etwas zur Seite der höchsten Spitze der Frucht wie eingesteckt, und ist durch einen Wulst der Spitze häufig zur Seite gebogen.

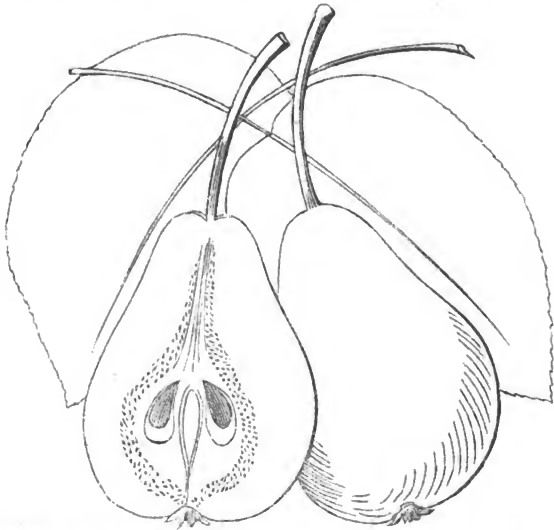
Schale glatt, glänzend, Grundfarbe vom Baume grüngelb, später schön gelb. Ein beträchtlicher Theil der Oberfläche und bei recht besonnenen fast die ganze Oberfläche bis gegen Stiel und Kelch hin ist mit einer brillanten Carmoisinröthe überzogen, die nach dem Stiele hin streifig wird. Die Punkte sind fein, zahlreich, in der Grundfarbe wenig bemerklich, erscheinen aber in der Röthe als recht feine gelbliche Stippchen. Rost findet sich um den Stiel als Ueberzug. Geruch stark, gewürzreich.

Das Fleisch ist gelblich, saftreich, abknackend, von gezuckertem, durch etwas Säure gehobenen, recht angenehmen Geschmack. Könnte noch stärker gezuckert sein, um vorzüglichen Geschmack zu haben.

Das Kernhaus ist hohlachsig, die Kammern sind geräumig, die Kerne theils taub, theils vollkommen und eiförmig, häufig noch weiß.

Reifezeit u. Nutzung: zeitigte in dem späten Jahre 1864 nach Mitte August, wird ordinär mit unserer Edlen Sommerbirn Anf. August zeitigen, die ihr etwas ähnlich, doch schon durch den rosenartigen Zuckergeschmack und fast halbschmelzendes Fleisch von der Obigen verschieden ist.

Der Baum ist nach der mir gegebenen Nachricht hart gegen climatische Einflüsse, nimmt auch mit schlechtem Boden vorlieb, wächst kräftig, doch nicht früh, und trägt früh. Er wird ziemlich groß, macht eine hochgehende Krone mit schön ausgebreiteten Seitenästen, von denen die unteren sich hängen. Die Sommertriebe sind lang und schlank, nehmen nach oben ab, sind olivengrün, nur zerstreut und wenig bemerklich punktiert. Blatt ziemlich groß, mattglänzend, flach, elliptisch, leicht und hauptsächlich nur nach der Spitze hin gezahnt. Asterblätter fein, kurz, fadenförmig, finden sich nicht häufig. Blatt der Fruchtaugen groß, langoval. Augen klein, fast anliegend, sitzen auf flachen Trägern.



Langstielige Blankette. *Diel (Duhamel).* *† Mitte bis Ende Aug.

Heimath u. Vorkommen: sie stammt aus Frankreich und ist schon lange bekannt; in Deutschland ist sie jedoch wenig verbreitet, obgleich sie als eine zierliche kleine frühe wohlgeschmeckende Frucht wenigstens in größeren Gärten Fortpflanzung verdient.

Literatur und Synonyme: *Diel IV, S. 125:* Französische langstielige Weißbirne. Langstielige Blankette. *Blanquet à longue queue.* (Zum Unterschied von einer im III. Bb. S. 77, von ihm beschriebenen Deutschen langstieligen Weißbirne nannte er sie die Französische.) — *Duhamel III, S. 15, tab. VI Fig. 1.* Die Frucht hat auf der Abbildung die Form wie auf unserem Holzschnitte, ist nur etwas kleiner, (auch eines der 2 mit abgebildeten Blätter hat die von mir gezeichnete Gestalt). — *Pom. franc. tab. 55, Nr. 70* von derselben Form, doch größer. — *Pom. austriac. tab. 75 Fig. 2:* Langstielige Blankette oder Ragewißbirne, ebenfalls gut kennlich. — *Decaisne, Jard. fruit. I tab. 22,* etwas klein und kurz, mittelbauchig, einfarbig gelb, wie bei Kraft, auch ohne Punkte u. s. w., doch nach dem mit abgebildeten Blattzweige wohl dieselbe Birne. *Etirt vor Quint. und Duham., Dalechamp 1587:* Blanchète à longue queue u. *Etienne 1670:* Muscat à la grande queue, nahm aber diese Benennungen nicht in seine Synonymen-Tafel auf. — *Knoop S. 77* hat als Langstielige Sukerey ou Blanquet à longue queue eine andere kurze bauchige Birne beschrieben. — *Zinfs Gros Blanquet Nr. 18* ist ähnlich geformt, doch zu groß, mehr gleich seine Nr. 11 Muscat d'été à longue queue. — *L. D. C. XXII, Taf. 17* wird als kleine Blanquette unsere Langstielige haben. *Christ Handwb., S. 159:*

Sommer-Blanquet mit langem Stiel, zwar richtig beschrieben, doch mit ungehörigen, meist aus Knoop entlehnten Synonymen. — Dberdieck S. 425. — Ditttr. I, S. 550 und Duchahl S. 35 nach Diel. — Syn. bei Miller u. im Cat. Lond., der sie als entbehrlich bezeichnet, Long Stalk (Stalked) Blanquet.

Gestalt u. Größe vgl. m. oben. Diel beschreibt die Frucht als wahrhaft birnförmig, vom Hochstamm gewöhnlich fast $2\frac{1}{4}$ " lang, stark $1\frac{1}{4}$ ", selten $1\frac{1}{2}$ " breit; von letzterer Dimension hat sie Mayer abgebildet.

Kelch: groß- und langblättrig, offen, steht oben auf oder in sehr leichter Vertiefung mit verlorenen Beulchen umgeben.

Stiel: dünn, nach der Birne zu oft verdickt, wie fleischig, auffällig lang, bis $1\frac{3}{4}$ ", grün, am Ende braun, steht obenauf wie eingedrückt, verliert sich auch öfters fast ohne Absatz in die Frucht.

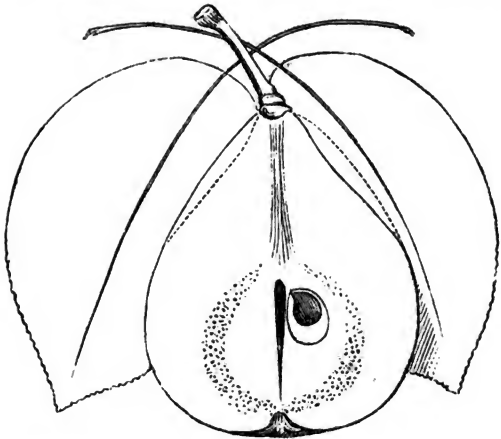
Schale: glatt und glänzend, hellgrün, später gelblichgrün, in der Ueberreife blaß hellgelb mit undeutlichen, sehr feinen Punkten, zuweilen bei freihängenden Früchten an der Sonnenseite etwas erdfarbener fleckenartiger Röthe und hier und da, am meisten um die Kelchwölbung einige Streifen und Flecken von Rost.

Fleisch: weiß, fein oder ziemlich fein, saftvoll, rauschend, zuweilen fast ganz schmelzend, von recht angenehmem, süßen, etwas mürkerten Zuckergeschmack, auch darin der ihr in Form und Färbung nahestehenden Kleinen langen Sommer-Muskateller ähnlich.

Kernhaus: mit nicht vielen, doch ziemlich starken Körnchen umgeben, hohladig, Kammern klein, mit kleinen braunen, oft noch weißlichen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife u. Nutzung: Die Reife erfolgt von Mitte bis Ende Aug., je nach den Sommern. Auch Duham. gibt Ende Aug. an, während die Frucht nach Decaisne Ende Juli zu reifen beginnt, was an die ihr ähnliche frühere Kleine Blankete erinnert, der Decaisne's Frucht einigermassen gleich sieht.

Der Baum wächst nach Diel lebhaft, wird ansehnlich groß, geht hoch und wird bald und sehr fruchtbar, trägt büschelweise. — Seine Sommerzweige sind mäßig stark und lang, gerade, olivengrün, nach oben violett geröthet, fein gelblich punktiert, glatt. Blätter an denselben nach der Spitze des Zweigs hin elliptisch mit ziemlich langer anslaufender Spitze, mehr oder weniger regelmäßig und deutlich fein gesägt. Die Blätter unten am Zweige und am mehrjährigen Holze sind größer und breiter, breit eiförmig, hier und da schwach herzförmig mit meist kurzer, oft ziemlich stumpfer Spitze, glatt, ganzrandig oder sehr unmerklich gekerbt-gesägt, oft nur gerändelt. Sie sind meist flach, doch etwas sichelförmig oder schwach wellenförmig, hellgrün, mattglänzend, Adern wenig sichtbar. Blattstiel dünn, $1-1\frac{1}{4}$ " lang, öfters schwach geröthet, mit dem Blatte in gleicher Richtung aufrechtstehend oder das Blatt etwas an denselben überhängend. — Wahrscheinlich zieht sich die Blattform an älteren Bäumen zum Theil mehr in die Länge, da Duhamel, der das Blatt als 2" breit, $2\frac{1}{2}$ " lang, einzelne fast oval, rinnenförmig gebogen beschreibt, das andere Blatt ziemlich stark länglich zeichnete (vergl. oben).



Die Balsambirne. Mayer. *Zajt* **†, nach Mitte Aug.

Heimath und Vorkommen: ist in Franken verbreitet, und wurde von Mayer in der *Pomona Franconica* zuerst beschrieben, ist aber wohl anderweit in Deutschland noch unbekannt. Mein Reis erhielt ich aus Hohenheim, und glaube die ächte Mayersche Frucht erhalten zu haben. Der Geschmack der Frucht ist edel, doch war sie in meinem Boden etwas stark körnig im Fleische. Vielleicht ist das in einem etwas frischeren Boden oder mehr südlich anders; doch bezeichnet auch Christ das Fleisch als etwas grobkörnig und um das Kernhaus sanftig. Wegen Frühzeitigkeit und früher und reicher Tragbarkeit verdient die Sorte wenigstens vorerst alle weitere Beachtung der Pomologen.

Literatur u. Synonyme: *Pomona Francon.* Taf. 9 Balsambirn, *Poire de Baume.* Christ Vollst. *Pomol.* S. 514 mit dem Beifügen (was auch Dochnahl im Führer wiederholt), daß sie von Einigen auch die Königl. Russtatterbirn genannt werde, mit der Christ im *Handwörterbuche* S. 152 und 197 sie noch zusammenwirft. Bei dem etwas müskirten Geschmack der Frucht war diese Verwechslung leicht möglich. Nach Dochnahl nennt man sie in Franken auch Eierbirne. Diel und Dittrich haben die Frucht nicht und gedenkt Diel der erwähnten Angabe Christs im *Handwörterbuch*, nur III. S. 166.

Gestalt: kreiselförmig, $1\frac{1}{2}$ bis 2" breit und so hoch oder auch 1—2" höher als breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen, meist nur auf einer Seite, während die andere eine fast erhabene Linie bildet, wie oben in der Figur durch punktirte Linien angedeutet ist, und endigt mit kaum oder nicht ab-

gestumpfter, mit einigen Fleischringeln halb in den Stiel auslaufender Spitze; Mayer stellt die Spitze dicker und etwas abgestumpft dar.

Kelch: offen, mit dünnen, meist verstümmelten Ausschnitten und dann scheinbar etwas hornartig, in seiner Vollkommenheit aufliegend, sitzt meist in flacher und enger, seltener etwas tieferer und weiterer Ein-
senkung, aus der elliptische Beulen flach zum Bauche laufen.

Stiel: stark, $\frac{3}{4}$ bis 1" lang, meist gerade, aber durch einen Wulst der Spitze zur Seite gebogen und an der Basis mit einigen Fleischringeln umgeben, sitzt wie eingesteckt.

Schale: ziemlich stark, mattgrün, in der Reife gelbgrün oder grünlichgelb; stark besonnte Früchte sind an der Sonnenseite bräunlich geröthet mit Spuren von Streifen, (in Mayers Abbildung verläuft die Röthe sich nach den Seiten punkirt und gesteckt). Punkte fein, wenig bemerklich, in der Röthe, wenn diese stärker ist, feine graue Stippchen. Rostansflüge häufig, überdecken oft stellenweise die Röthe. Geruch stark.

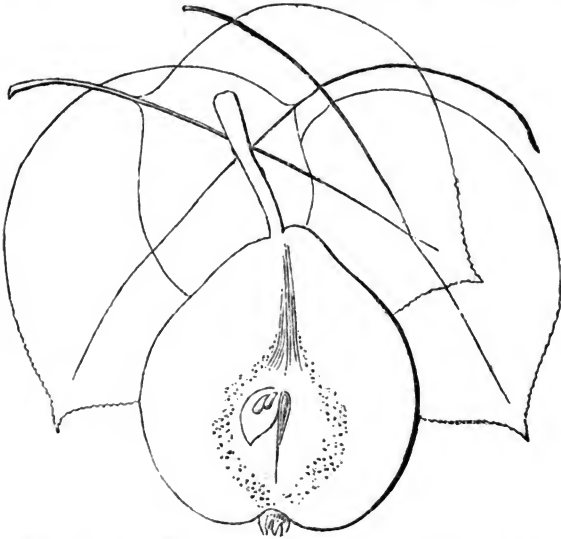
Das Fleisch ist gelblich, ums Kernhaus fein steinig oder starkkörnig, schmelzend, auch in kühlen Jahren stark halbschmelzend, von etwas mürktem, süßen Weingeschmack.

Das Kernhaus hat eine feine hohle Achse; die Kammern sind geräumig und enthalten starke, eiförmige, oft fast noch weiße Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt nach Christ in der 2ten Hälfte des Juli, welche Angabe sich wohl auf Verwechslung mit der Mayer's Königs-Muskateller, Pom. Franc. Taf. 3. gründet. Bei mir trat die Zeitigung am Baume meist gegen den halben August ein; in warmen Jahren brach ich jedoch schon Anfangs August recht und muß die Frucht volle 8 Tage vor der Baumreife gebrochen werden.

Der Baum wächst nach Christ stark und ist fruchtbar, doch bleibt es bei Christ's weiteren Angaben über die Vegetation möglich, daß sie ungenau und theils vom Baume seiner Königs-muskateller entnommen sind. Bei mir wuchs der Baum gut, und trugen die Probeweige gern und früh. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, etwas gekniet, rothbraun, nach oben fein wollig, ziemlich zahlreich, doch matt und fein punkirt. Blatt etwas klein, mattglänzend, beim Ausbrechen wollig, auch später mit Resten feiner Wolle belegt, flach ausgebreitet, breit elliptisch, nur stark gerändelt. Blatt der Fruchttaugen oval, oft etwas elliptisch, ganzrandig oder nur an der Spitze etwas gerändelt. Augen stark, geschwollen, charakteristisch stumpf, wie abgerundet, abste-
hend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Dberdieck.



Oesterreichische Muskateller. Siegel. †† Ende August, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Siegel erhielt einen Baum dieser guten Birne 1810 mit bestellten Mostbirnbäumen, erkannte jedoch nach längerer Nichtbeachtung die Vorzüge der Frucht. Er benannte sie nach ihrer Abstammung und setzte sie in den I. Rang. In Süddeutschland wird sie jedenfalls auch bei etwas stärkerem Muskatellergeschmack eine schätzenswerthe Tafelbirne abgeben, für meine Gegend will ich sie mehr als Haushaltsfrucht empfehlen. Sie wird gekocht schön roth und gibt ein sehr schmackhaftes erquickendes Gericht. Mit der Sommer-Robine zusammen als Compotbirne geschmort, fand ich die Obige schmackhafter. Sie hält sich nicht lange.

Literatur und Synonyme: Siegel N. D. II. S. 50. Wird hier beschrieben als eine mittelgroße, gelblichgrüne, runde, gegen den Stiel nur wenig verjüngte Septemberbirne von fein muskatellerartigem butterhaft schmelzendem Fleische. Siegel meint, sie sei ähnlich der Königlich en Muskateller, Muscat royal, Duham. III. S. 6. (Wahre königl. Muskateller, Die I, S. 12), die L. aber — wie ich selbst — nirgends her ächt hat bekommen können. Die beschreibt diese einigermaßen zwar ähnlich, und sie ist auch im Jen. Obkabinet Neue Aufl., II. Sect., 11te Lief., nach Früchten vom Hrn. Amtskommissär Dr. Koch in Jena ähnlich abgebildet, doch bleiben über die wirkliche Identität Zweifel,

zumal da Einzelnes nicht stimmen will, namentlich der von DuRoi und Viel angegebene rauhe Kofit ist an unserer Frucht nicht zu finden, die also unter obigem Namen beibehalten werden muß.

Gestalt: zwischen Eifform und Kreiselform, meist mehr zu einer dickbauchigen Kreiselform neigend. Gute Früchte sind 2" breit und ein paar Linien höher, manche so hoch als breit. Der Bauch sitzt fast in der Mitte; um den Kelch wölbt die Frucht sich kugelartig und stumpft sich etwas ab, so daß sie meist noch aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen und eine kurze, dicke, sehr wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: kurzgespitzt, mit rinnensförmig zusammengebogenen hartschaligen Ausschnitten in die Höhe stehend, offen, sitzt in flacher, enger, fast ebener Senkung und auch der Bauch der Frucht ist schön eben, wiewohl nicht immer ganz gerundet.

Stiel: holzig, $\frac{3}{4}$ bis 1" lang, ziemlich stark, knospiig, gerade, nur wenig zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt oder in flacher Höhlung, mit einigen kleinen Beulen umgeben und oft legt sich an ihn auch ein etwas stärkerer Fleischwulst an.

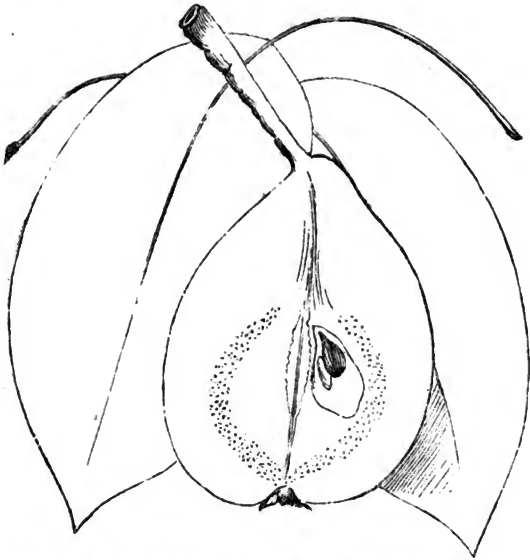
Schale: ziemlich glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrasgrün, in der Reife etwas gelblichgrün. Von Röthe, die Piegel angibt, (die S. S. sei meist bräunlich schwach geröthet), fand ich nur schwache Spuren und waren die Früchte in der großen Mehrzahl ganz einfarbig. Feine Punkte sind zahlreich, meist fein grün umringelt. Kofitanflüge und Figuren sind an einzelnen Früchten ziemlich häufig, die meisten haben nur wenig davon. Der Geruch ist ziemlich merklich.

Das Fleisch ist matt gelblich weiß, um das Kernhaus etwas körnig, ziemlich fein, saftreich, fast halbschmelzend, wenigstens mürbe, von in meiner Gegend nur leicht muskatellerartigem, durch eine feine, süße Säure gehobenen angenehmen Geschmacke. Piegel beschreibt das Fleisch als fastig, aber etwas sandig oder steinig, doch schmelzend, von zuckersüßem, erhaben fein muskatellerartigen, recht angenehmen Geschmacke.

Das Kernhaus ist klein, hat schwache hohle Achse, die mäßig großen, sehr flachen Kammern enthalten schwarze unvollkommene, meist ganz taube Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Reifzeit in guten Jahren Ende August, in kälteren Anf. Sept. und ist dann die Brechzeit 4.—9. Sept. Sie hält sich ein paar Wochen; gegen 4 Wochen, wie Piegel angibt, habe ich sie nicht erhalten können.

Der Baum wird nach L. sehr groß und stark und bringt hochstämmig im Freien noch sehr gute fehlerfreie Früchte, trägt aber in solcher Lage selten reichlich. Mein junger Baum wuchs mir sehr kräftig, wurde aber, wie ein Probezweig erst im 9. Jahre fruchtbar und trug dann gut. Er setzt seine Aeste in etwas stumpfen Winkeln an, die sich durch die Früchte etwas hängen. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, nach oben etwas abnehmend, lebergelb, etwas röthlich überlaufen, oft mehr olivenfarbig, nicht stark gekniet, nur sehr fein und wenig bemerklich punktiert. Blatt flach, recht dunkelgrün, glänzend, doch oft unterhalb etwas wollig, rund oder kurz oval, nur gerändelt. Aferblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtäugen von anderer Form, oft in Breitelliptisch übergehend, flach, ganzrandig oder nur vorne verloren gekerbt, am Blattsäume zum Theil noch wollig. Augen dickbauchig kornig, spitz, etwas absteigend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern. Oberdick.



Crede's Zucker-Russel. Oberdief. Maß $\frac{1}{4}$ Ende Aug. 14 Z.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieser Sorte erhielt ich von der Gartenbaugesellschaft zu Prag schon in Nienburg, und wird es weiter vom Professor Crede zu Marburg herkommen, also die Sorte etwa in der Gegend von Marburg verbreitet sein.

Literatur und Synonyme: Dief jun. hat sie nur kurz im Syst. Verz. unter Nr. 390 beschrieben. — Dochnahl zählte sie S. 47 seines Führers als Crede's Sommer-Russel auf.

Gestalt: die Form ist meistens nicht schön und durch breite Beulen uneben; vollkommene Früchte nähern sich der Eiform, am Kelch etwas abgestumpft, so daß sie noch gut stehen können; andere haben einen dicken Bauch, machen dann eine Einbiegung und kurze, dicke Spitze.

Kelch: fein und dünnspitzt mit verdorrten aufliegenden Ausschnitten, offen, sitzt in flacher Senkung, mit einigen breiten, flachen Beulen umgeben.

Stiel: stark, fast holzig, $1\frac{1}{3}$ " lang, geht aus der Spitze halb heraus, mit einigen Fleischringeln umgeben und ist meist etwas zur Seite gebogen.

Schale: stark, nicht glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb oder hellgelb. Kostanflüge sind häufig und maskiren die feinen, zerstreuten Punkte; bilden auch an kleineren Stellen Ueberzüge. Röhre, die Diel angibt, die Sonnenseite sei hellblutroth verwaschen, fehlte an meinen Früchten. Geruch schwach.

Fleisch: mattgelb, als saftreich, halbschmelzend, von gewürzhaftem Zuckergeschmack beschrieben, fand ich nicht sehr saftreich, mürbe, nicht ganz fein, von angenehmem, reinem Zuckergeschmacke.

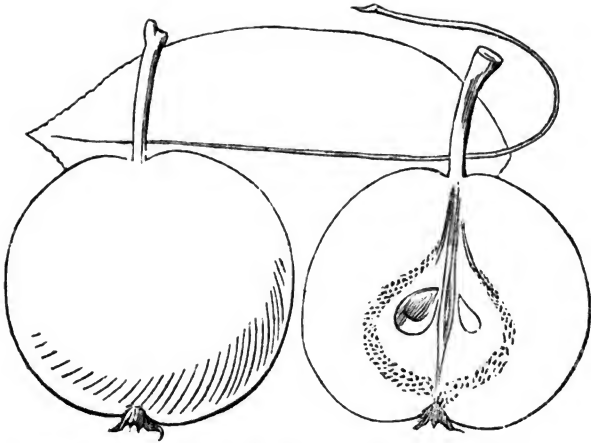
Das Kernhaus ist geschlossen und hat kaum eine Spur von hohler Achse. Die Kammern sind groß, aber flach, und enthalten schwarze, allermest unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchhöhle ist kurz.

Reifezeit und Nutzung: zeitigte 1862 Mitte August und wird darnach gewöhnlich die Reifezeit Ende August oder wie Diel angibt, Anf. Sept. stehen. Ist nur Markt- und Haushaltsfrucht, hält sich nicht ganz 14 Tage, wird aber zum Kochen und Welken sehr gut und auch zum frischen Genuße noch brauchbar sein.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und ziemlich stark, auch gesund. Ueber seine spätere Form vermag ich nichts zu sagen. Die Sommertriebe sind stark, oft etwas hörnerartig gebreht, nach oben abnehmend und stark wollig, olivenfarbig, meist bräunlich überlaufen, zahlreich und in die Augen fallend punktiert. Sie bilden häufig Blätteraugen, die stark abstehen und auf einem starken Wulste am Zweige sitzen. Blatt groß, düster, die jungen Blätter mit feiner Wolle belegt, flach oder etwas rinnenförmig, und dann mit der Spitze meist abwärts gekrümmt, elliptisch, oft lang und spitz-eiförmig, nur sehr leicht gezahnt oder nur gerändelt. Blatt der Fruchttaugen groß, auf beiden Flächen deutlich wollig, langstielig, langelliptisch, nach der Spitze häufig stärker abnehmend, als nach dem Stiele, ganzrandig oder nur gerändelt. Asterblätter fehlen meist und sind, wenn vorhanden, gewöhnlich kurz und pfriemenförmig. Augen breit, stumpfspitz, kurz, stehend oder etwas abstehend, an schwächern Trieben anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 449. Meißener Zwiebelbirne. Die! II, 2. 1.; Enc. VIII, 1. a.; Zahn VI, 1.



— Meißener Zwiebelbirne. Die! †† Aug. Sept., 3 B. L.

Heimath und Vorkommen: stammt, wie der Name besagt, her aus der Gegend von Meissen, und ist wohl eine deutsche Originalfrucht. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber für die Wirthschaft allgemeinen Anbau, zumal der Baum auch höchst tragbar ist. Das Reis erhielt ich von Herrn Dr. Liegel und von der Societät zu Prag überein.

Literatur und Synonyme: Die!s 1911. Verz. Nr. 380. unter obigem Namen. Kommt bei älteren Pomologen nicht vor, falls es nicht die Deutsche Zwiebelbirne der Pomon. Franc. Taf. 59 ist.

Gestalt: Kugelförmig, oft einer Zwiebel in Form sehr ähnlich, 2" breit und ein paar Linien weniger hoch. Die! giebt die Größe nur zu $1\frac{3}{4}$ " an, doch hatte ich sie, namentlich im Geeßboden, selbst bei sehr voll sitzendem Probezweige größer. Der Bauch sitzt meist in der Mitte, und wölbt sich die Frucht oft nach beiden Seiten gleichabnehmend, häufig aber auch um den Kelch etwas rascher abnehmend, als nach dem Stiele.

Kelch: offen, blättrig, fein gespitzt, häufig beschädigt, steht in seiner Vollkommenheit mit den Ausschnitten etwas in die Höhe und sitzt in enger, flacher Senkung, die ziemlich eben ist, und aus der nur sehr flache Erhabenheiten entspringen, so daß die Frucht meist schön gerundet erscheint, wenn gleich die eine Hälfte gern etwas stärker ist, als die andere.

Stiel: stark, holzig, fast geradeaufstehend, nur wenig gekrümmt, ist $\frac{3}{4}$ —1" lang und sitzt in mäßig tiefer Höhle auf der nur etwas abgestumpften Stielspitze.

Schale: ziemlich stark, nur fein rauh anzufühlen, zeigt vom Baume ein etwas helles mattes Grün, das in der Reife hellgelb wird. Die Sonnenseite ist etwas matt mit bräunlichen, später freundlicher werdenden, oft fast verloschenen, in eine verwaschene Röthe übergehenden Streifen gezeichnet, die bei beschatteten Früchten fehlen. Die Punkte sind zahlreich, in der Grundfarbe meistens fein, zuweilen auch stärker, wie kleine Rostfleckchen, in der Röthe graugelb und oft auch dunkler roth umringelt. Rostanflüge sind nicht selten und an manchen Früchten ziemlich häufig, stellenweise wie zersprengt. Den Stiel umgibt ein nur kleiner Rostfleck. Geruch schwach.

Das Fleisch ist matt gelblichweiß, um das Kernhaus kaum etwas körnig, nicht sehr saftreich, fast schmalzartig, von gezuckertem, nur fein mürktem Geschmacke.

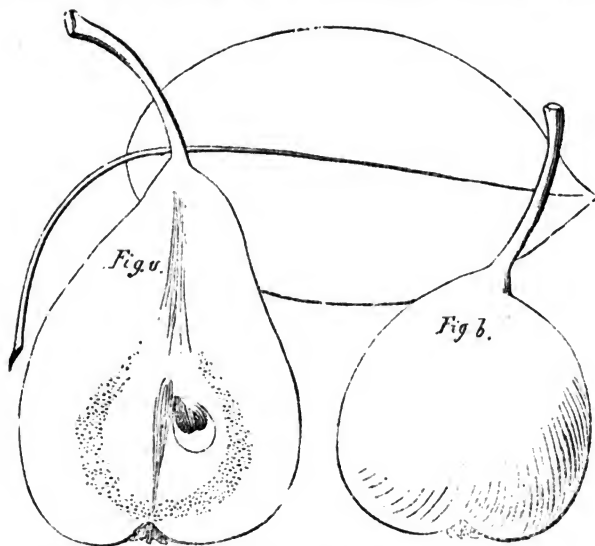
Das Kernhaus hat nur feine oder keine hohle Achse; die Kamern sind mäßig weit, und enthalten braune, einseitig eiförmige, spitze Kerne, die nach oben ein Knöpfchen haben.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt meist Anf. Sept., oft schon Ende August und hält sich wohl 3 Wochen. Viel empfiehlt sie auch zu Latwerge.

Der Baum wächst sehr rasch und kräftig und ist mir in leichtem und schwerem Boden sehr gut fortgekommen, bildet eine etwas licht verzweigte, sich nicht viel verästelnde kugelförmige Krone und setzen die Triebe in ihrer ganzen Länge zahlreiches, kurzes Fruchtholz an, das, wenn der Baum etwas herangewachsen ist und 9—10 Jahre gestanden hat, sehr reiche Ernten liefert. Die Zweige sind oft dicht mit Früchten besetzt. Die Sommertriebe sind kurzgliedrig, schlank, nur wenig gekniet, nach oben stark wollig, olivengrün, recht zahlreich punktiert und fallen besonders die großen weißgrauen, runden Punkte am zweijährigen Holze recht ins Auge. Das Blatt bricht wollig aus, ist auch später durch Reste von Wolle düster von Ansehen, von Form lanzettförmig, einzeln mehr elliptisch, flach, nur schwach gezahnt oder nur gerändelt. Das Blatt der Fruchttaugen ist ziemlich groß, lang, lanzettlich, etwas wellenförmig gebogen, (die wellenförmige Biegung der von Herrn Oberdieck gesandten trocknen Blätter ist sehr auffällig) nur gerändelt. Augen ziemlich stark, dickbauchig, flachgedrückt, spitz, und sitzen auf wulstigen, fast nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 450. Sommer-Alantbirne. Diel IV, 3. 1.; Lucas I, 2. b.; Zahn III, 1.



Sommer-Alantbirne. Diel. †† Ende Aug., Anf. Sept. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese in passendem Boden sehr gute Haushaltsfrucht von Hrn. Professor Crede zu Marburg und findet sich in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes. Mein Reis habe ich von Diel, der die Frucht wegen ihres erhabenen Alantgeschmacks und butterhaften Fleisches eine für Manche wahrhaft köstliche Sommerfrucht nennt.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 185 unter obigem Namen. Sonst finde ich sie nirgends, und scheint sie sehr wenig bekannt und verbreitet zu sein.

Gestalt: sie hat nach Diel in Form und Größe viel Aehnliches mit der Langen grünen Herbstbirne, ist $2\frac{1}{4}$ " breit und 3" lang. Von dieser Form und fast so groß hatte ich sie auch im feuchten Sulinger Boden, wie die Figur a oben zeigt, jedoch ohne merklichen Alantgeschmack, den sie jedoch in Nienburg entwickelte, während sie hier im wohl guten und schweren, aber trocknen Boden meines Gartens beim Hause auf gesundem, in Graslande stehenden Probebaume in dem trocknen und warmen Jahre 1859 und naßkalten Jahre 1860 Form und Größe

der Figur b oben annahm, auch stark körnig war. Hätte sie nicht den bekannten Mantelgeschmack und die richtige Vegetation gezeigt; wüßte ich nicht, wie sorgfältig ich gewesen bin, die Dielschen Sorten immer ächt zu erhalten und lägen mir nicht bereits zahlreiche Beispiele von durch den Boden veränderter Form, Zeichnung und Güte vor, so würde ich nicht glauben, dieselbe Frucht vor mir zu haben, und mache dies Beispiel hier einmal augenfälliger bemerklich, zur Erwägung für Diejenigen, welche noch immer hoffen, durch das System und allenfalls noch recht genaue Obstbeschreibungen allein eine völlig sichere Kenntniß der verschiedenen Obstfrüchte erwirken zu können. — In der vollendeteren Form ist sie, wie Diel richtig angiebt, länglich kegelförmig; der sanft geschweifte Bauch sitzt stark nach dem Kelch hin, um den die Frucht sich plattrund und häufig mit schief stehender Fläche, auf der sie nicht stehen kann, zuwölbt. Nach dem Stiele macht sie ohne Einbiegungen eine etwas lange, bald wenig oder nicht, bald etwas mehr abgestumpfte Spitze.

Kelch: unbedeutend, hart und lederartig, sitzt in etwas enger, ziemlich tiefer Einsenkung, an deren oberen Rande sich häufig breite Erhabenheiten finden, die die Kelchfläche schief machen.

Stiel: ziemlich stark, 1—1 $\frac{1}{4}$ Zoll lang, sanft gebogen, sitzt auf der Spitze oben auf, meist mit einigen Falten eingeschnürt.

Schale: fein, glatt, vom Baume hellgrün, in der Reife gelblich mit zurückbleibenden grünen Stellen und zuletzt gelb. Die Sonnenseite ist mit einem angenehmen Dunkelroth wie angespritzt, welche Röthe bei beschatteten Früchten fehlt oder unbedeutend ist. Punkte häufig, aber fein, nicht ins Auge fallend, in der Röthe weißgrau. In dem warmen Jahre 1859 war die Röthe jedoch ziemlich verwaschen. Feiner Rost findet sich hauptsächlich um die Stielspitze.

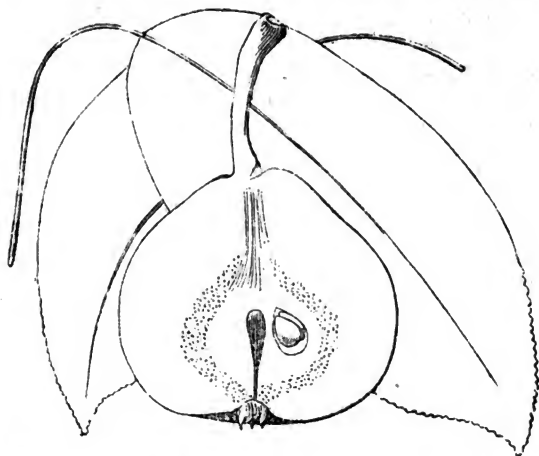
Das **Fleisch** ist weiß, nach Diel feinkörnig, etwas steinicht ums Kernhaus, nicht saftvoll, doch ganz zergehend, von zucker süßem, stark alantartigen Geschmack. Diese Güte hatte die Frucht, wie obgedacht, bei mir nur in Wienburg, ist also eigen auf den Boden.

Das **Kernhaus** ist klein; die engen Kammern enthalten nach Diel meistens taube Kerne, die ich jedoch mehrmals vollkommen, schwarz und langeiförmig fand.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt gegen Ende August und hält sich bis gegen Ende Sept. Ist hauptsächlich nur Haushaltsfrucht. Muß, um sich länger zu halten und mehr Saft zu haben, etwas grün gebrochen werden.

Der **Baum** ist nach Diel ausnehmend tragbar und wird deshalb nicht groß. Sommertriebe mäßig stark, mit vieler Wolle besetzt, röthlich gelb mit Grün vermischt, nur sehr wenig punktiert. Blatt mittelgroß, langeiförmig, glänzend, fast flach ausgebreitet, am Rande nicht oder nur unbedeutend gezahnt. Aftblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen lang- und spitzoval, oft mehr elliptisch, (unterhalb, wie ein Theil der gesandten Blätter zeigt, wenigstens öfters etwas wollig, Nahn.) Augen klein, herzförmig, flachgedrückt, anliegend. Träger klein und flach.

Oberdieb.



— Van Mons Pomeranzenbirne. Oberdieck, (v. Mons). *†† Aug. Sept. 14 L.

Heimath u. Vorkommen: Diese recht gute frühe Markt- und Küchenfrucht, die selbst zum rohen Gemüsse angenehm ist, und deren Baum durch frühe und sehr reichliche Tragbarkeit sich auszeichnet, fand sich unter den 300 Birnreißern ohne Namen, welche ich 1838 von Hrn. van Mons erhielt. Dieselbe Vegetation fand ich unter allen meinen belgischen Birnsorten bisher nicht, und da Herr Professor van Mons versicherte, mir Vieles von seinen allerneuesten Sämlingszuchten zu schicken, so mag die Frucht wohl aus diesen herkommen, und bisher unbekannt sein.

Literatur und Synonyme: findet sich nur erst aufgeführt und der Frucht nach beschrieben in meiner Anleitung S. 392.

Gestalt: steht der Form nach zwischen Bergamottform und Kreiselform, 2" breit, 1½ bis 1¾" hoch, oft fast so hoch, als breit. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie rasch ab, und endigt mit kurzer, wenig oder fast nicht abgestumpfter Spitze, die mit einigen Fleischringeln fast in den Stiel übergeht oder aus einigen an den Stiel sich anlegenden feinen Fleischbeulen besteht.

Kelch: hartschalig, halb geschlossen oder offen, steht in die Höhe und sitzt in weiter, meist flacher Senkung, die häufig einige Beulen zeigt, welche aber am Bauche nur flach und sehr breit hinlaufen, so daß die Rundung meist schön ist.

Stiel: stark, holzig, 1" lang, an der Basis oft etwas fleischig, fast gerade, nur mitunter durch einen kleinen Fleischwulst etwas zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, an seiner Basis mit einigen Fleischringeln umgeben, oder es bilden elliptische ihn umgebende flache Fleischbeulen eine kleine Stielhöhle.

Schale: ziemlich fein; Grundfarbe ein mattes in der Reife gelbliches Grün; die ganze Sonnenseite ist mit einer starken, etwas erdartig bräunlichen, in der Reife heller und hellblutfarbig werdender Röthe überzogen, die, besonders nach der Schattenseite hin, deutliche Spuren von Streifen zeigt. Die Röthe findet sich, weil die Frucht sich nicht hängt, sondern auf dem starken Stiele emporsteht, immer um den Kelch am stärksten. Punkte zahlreich, ziemlich stark, in der Röthe weißgrau. Rostansflüge häufig, zum Theil leichten Ueberzug bildend.

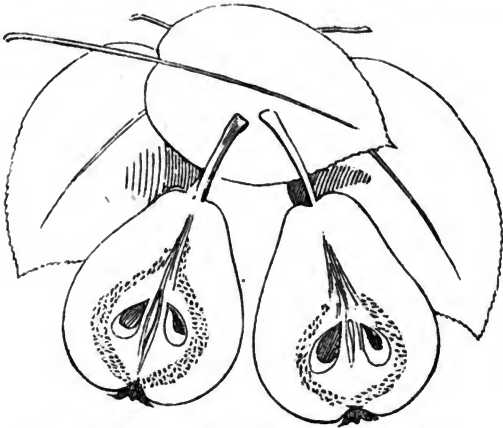
Das Fleisch ist mattweiß, saftreich, fein, halbschmelzend, von süßem, durch etwas beigemischte Säure gehobenen, schwach mürkirtten Geschmacks.

Das Kernhaus hat kurze, hohle Achse; die kleinen, engen Kammern enthalten vollkommene schwarzbraune, ziemlich eiförmige Kerne. Die Kelchhöhle ist gerundet.

Reifezeit und Nutzung: zeitigte bei mir in warmen Jahren gegen Ende August und mußte gegen den 18. August gebrochen werden; in kälteren Jahren war die Pflückzeit gegen Ende August. Hält sich 14 Tage, und nach und nach gebrochen ist sie 3 Wochen brauchbar.

Der Baum wächst gut und gesund und macht an langen Aesten viel kurzes jährlich in Büscheln tragendes Fruchtholz. Sommertriebe ziemlich stark, etwas röthlich leberfarben, schlank, wenig punkirt. Blatt mittelgroß, eiförmig oder langeiförmig (wie auf dem Holzsnitte oben), nur gerändelt. Blätter der Fruchtaugen, welche längere Stiele haben, sind breitlanzettlich, kurzstiellig, mehr eiförmig, meist ganzrandig. Augen spitz, konisch, stehen etwas ab.

Oberdieck.



Die Knechtchens-Birne. Sicler. †† Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: Herr Hofgärtner Jäger in Eisenach, bekannt durch manchfaltige gute Schriften über Gartenbau, sendete mir von dieser von Sicler beschriebenen kleinen Birne im August 1863 Früchte und Zweige des Baumes. Sie sieht einer Kleinen Stuttgarter Gaishirtel oder auch der Kleinen Pfalzgräfin ähnlich, ist aber in der Güte geringer, jedoch wird sie in der Gegend um Eisenach, wie schon Sicler angibt, gerne gepflanzt und ist daselbst eine sehr bekannte und beliebte Marktfrucht.

Literatur und Synonyme: L. D. G. VII S. 233, Taf. 12: Die Knechtchensbirne. Sicler hat sie von der Form meiner kürzer gezeichneten Frucht, nur etwas voller und größer abgebildet, $1\frac{1}{4}$ " breit, $1\frac{1}{2}$ " hoch, wie sie nach Herrn Jäger in besseren Lagen auch wird. Er beschreibt die Frucht, für die er keinen Autor weiß, in Gestalt als der 4 Wochen früher reisenden, aber kleineren Roberts Mustateller fast ähnlich, in der Mitte der oberen Hälfte der Länge nach der Blume zu am breitesten und hier gleichmäßig abgerundet, nach dem Stiele zu laufe sie ausgehöhlt spitzig zu und endige mit stumpfer Spitze u. s. w. Synonyme gibt er nicht an. — Mir wurde dieselbe aus meiner Nähe als Rägels- (Nellen-) Birne zugebracht, welchen Namen jedoch in Franken, nach Dochnahl S. 188, die Olivenbirne Diebl V, S. 169, eine größere, kesselförmige oder bergmottförmige, im Nov. und Dec. reisende Frucht, führt. — v. Viebenfeld S. 17 hält sie für eine der Bon-Valet-Varietäten (?), in s. Buche nicht beschrieben.

Gestalt und Größe vergl. Umriß und Text oben.

Kelch: hart- und großblättrig, sternförmig, weit offen, flach oben-auf sitzend. Die Kelchhöhle ist weit, doch leicht. Meist ist die Abrundung der Frucht regelmäßig und schön.

Stiel: oft kürzer, auch dicker, als ihn der Holzschnitt gibt, grünbraun, steht auf der Spitze wie eingesteckt, häufig drückt ihn ein sich an ihn anlegender Höcker schief.

Schale: grüngelb, später gelb, mit bräunlicher punktartiger, oft etwas streifiger Röthe an der Sonnenseite, und mit zersprengtem gelbbraunen Koste an verschiedenen Stellen der Frucht, die sich dadurch rau anfühlen.

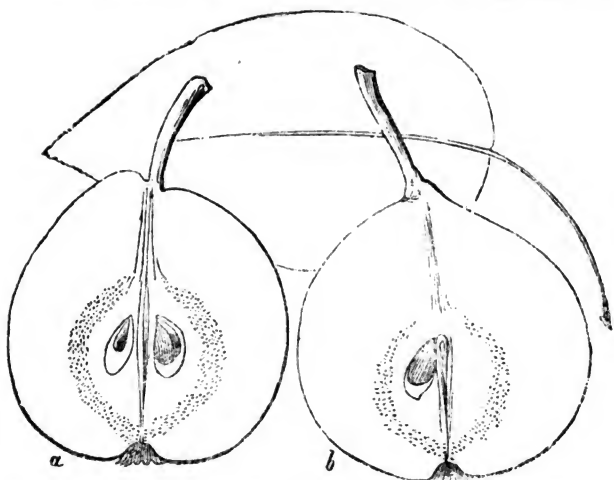
Fleisch: gelblichweiß, etwas gröblich und körnig, abknackend, von dem von Siedler beschriebenen, etwas herben, säuerlich-süßen Geschmack, der aber bei weiter vorgeschrittener Reife jedenfalls recht angenehm und wobei das Fleisch zartfleischiger werden mag, so daß man von der Frucht, wie angegeben wird, viel essen kann, und sich selbst viele Personen, welche gerade keine Obstliebhaber sind, zu ihr hingezogen fühlen.

Kernhaus: mit etwas, doch nur feinen Körnchen umgeben, schwach hohlschig, Kammern mäßig groß, an den von mir versuchten Früchten mit zum Theile noch halbweißen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift zu Ende des August, doch zeitigt ein Theil auch später und dauert durch den September; einmal reif hält sie sich jedoch nicht lange, sondern wird, wie die meisten Birnen dieser Zeit, bald teig. Außer zum frischen Genuße ist sie gut zum Dörren und zu allen anderen wirthschaftlichen Zwecken zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist mittelmäßig stark und ziemlich tragbar, geht mit seinen Aesten in spizen Winkeln in die Höhe und diese setzen sich gerne übereinander und in Gabeln an, so daß die Krone sehr hoch wird, jedoch, da der Baum die untersten Aeste bald abzulegen pflegt, so wird sie zum Theil unregelmäßig und durchsichtig. Der Baum ist dauerhaft in allen Lagen und macht sich kenntlich durch seine wolligen (oder, wie Herr Jäger bemerkte „silbergrauen“) Blätter. Die Sommerzweige sind nach Siedler mittelstark und verhältnißmäßig lang, die Farbe des 2jährigen Holzes (welches mir nur vorlag) ist graubraun, oder braungrau mit einzelnen gelbbraunen ziemlich starken Punkten. Die Blätter an demselben sind klein, eiförmig, zum Theil etwas rundlich und zum Theil ins Ovale übergehend, meist etwas herzförmig, mit mehr oder weniger langer, oft stumpfer, oft auch scharfer Spitze, ganzrandig oder nur nach vorne fein gekerbt-gesägt, nur die mehr länglichen Blätter sind deutlich gesägt; sie sind meist flach, doch ist die Spitze etwas seitwärts gebogen, länger oder kürzer gestielt. Auch Siedler, der das Blatt ähnlich abbildete und beschreibt, bemerkt „es sei mit einem weißlichen Gewebe übersponnen, nach dessen Abwischen seine gelbgrüne Farbe hervortrete.

S a h n.



- Van Höcks Pomeranzenbirne. Diel. *†† Anf. oder Mitte Sept., 3 W.

Heimath und Vorkommen: Obgleich diese sehr gute Haushaltsfrucht in Holländischen Baumschulen-Catalogen schon ziemlich lange sich findet, ist sie doch erst durch Diel beschrieben und näher bekannt geworden, der das Reis von Herrn Kunstgärtner Stein zu Harlem erhielt, wie ich es später direkt von Diel bekam. In meinem feuchten Sulinger Boden hatte sie, eben so wie die Müskirte Pomeranzenbirne, Korallenrothe Pomeranzenbirne u. nur geringen Werth, war aber im Rienburger und Zeinzer Boden besser und verdient es sehr, weiter bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel VII S. 140 Van Höcks Pomeranzenbirne, Orange van Hoeck; v. Achrenthal giebt Taf. 44 nicht hinlänglich kenntliche Abbildung. Kommt selbst in Dittrichs Werke nicht vor. Auch der Londoner Cat. hat sie nicht.

Gestalt: In der Mehrzahl der Exemplare ist sie mehr rund, als rund kreiselförmig, manche wölben sich aber auch um den Kelch merklich flach, wie Figur a zeigt. Gute Früchte sind nach Diel 2 bis 2 $\frac{1}{4}$ '' breit und hoch, doch hatte ich über 2'' große bisher nicht und viele blieben noch etwas kleiner. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; um den Kelch wölbt sie sich allermeistens halbkugelförmig und nur so weit abgestumpft, daß sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie mit erhobenen Linien stärker ab, und endigt mit einer kurzen, nach

Diel stark abgestumpften Spitze, während sie bei mir immer fast gar nicht abgestumpft war.

Kelch: offen, bald hartschalig und etwas in die Höhe stehend, bald liegt er mit den dünnen Ausschnitten, soweit sie noch vorhanden sind, sternförmig auf, und sitzt flach vertieft, oft auch oben auf, mit einigen Falten oder flachen Beulen umgeben.

Stiel: mäßig stark, wenig gekrümmt, holzig, 1 bis 1½" lang, sitzt fast wie eingesteckt und ist mit einigen feinen Fleischnulsten umgeben, oft auch durch diese etwas zur Seite gebogen.

Schale: bald glatt, bald etwas fein rau anzufühlen. Die Grundfarbe ist vor der Zeitigung ein gelbliches Hellgrün, welches in der Zeitigung grünlich hellgelb und zuletzt gelb wird. Die Sonnenseite ist mit einer braunen, erdartigen Röthe verwaschen, die mit der Zeitigung freundlich wird. Bei etwas beschatteten Früchten ist die Röthe unbedeutend, oder nur wie leicht marmorirt. Die Punkte sind sehr zahlreich, doch fein, in der Grundfarbe nicht ins Auge fallend, in der Röthe erscheinen sie als zahlreiche, feine, oft auch etwas stärkere gelbgraue Stippchen. Je nach Boden u. Jahren haben die Früchte bald wenig, bald viel Rost, der dann oft große Stellen der Schale überzieht und zuweilen selbst rau wird. Der Geruch ist schwach.

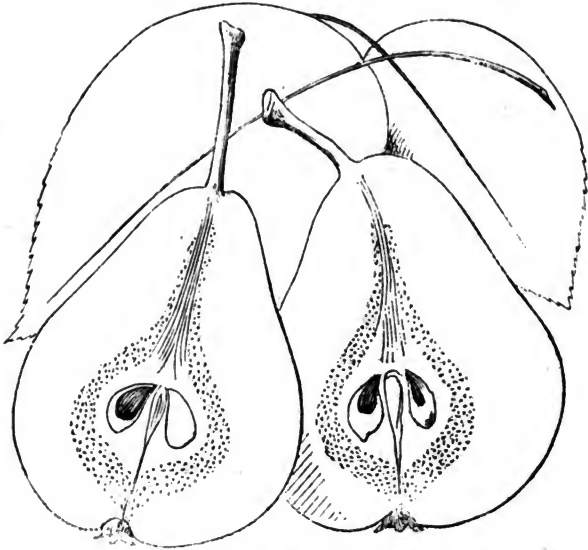
Das Fleisch ist mattgelblich, von Ansehen körnig, um das Kernhaus etwas körnig, sehr saftreich, bald abknackend, bald auch halbgeschmelzend, u. von angenehmem, zuckerartigen, fast süßweinartigen Muskatellergeschmacke. Das muskirtte Gewürz ist in meiner Gegend nur leicht beigemischt.

Das Kernhaus ist klein, ohne hohle Achse, die engen Kammern enthalten ziemlich viele schwarze, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre zieht sich als feiner Cylinder noch etwas ins Fleisch hinein.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt nach Diel Anf. Sept. und hält sich 14 Tage, ohne teig zu werden. In meiner Gegend hielt sie sich noch etwas länger und reifte in gewöhnlichen Jahren Mitte Sept., in kalten erst gegen oder selbst nach Michaelis.

Der Baum wächst nach Diel stark, wird groß, geht mit den Hauptästen schön in die Luft, aber die Nebenäste stehen stark ab und neigen sich zum Hängen. Wein hiesiger junger Baum bestätigt diese Angaben. Er treibt am zweijährigen Holze sehr viele kurze Fruchtspieße und trägt bald und reichlich. Die Sommertriebe sind mäßig lang, nur etwas gekniet, fast schlank, nach oben nicht viel abnehmend, braunroth, ziemlich zahlreich, doch etwas fein punkirt. Am zweijährigen Holze treten die Punkte stärker hervor. Blatt klein, elliptisch mit langer auslaufender Spitze, nach Diel rinnenförmig und etwas rückwärts gebogen, während ich es fast flach ausgebreitet finde, ziemlich glänzend, nur gerändelt oder nur nach der Spitze hin etwas fein gezahnt. Austerblätter kurz, mehr psorienförmig, als fadenförmig. Blatt der Fruchttaugen lang- und spitz eiförmig, (nach dem Stiele zu abnehmender, als auf obigem Holzschnitte) einzeln elliptisch. Augen länglich herzförmig, liegen an und sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.



Knausbirne. Lucas. †† M. K. Mitte bis Ende Sept.

Heimath u. Vorkommen: sie ist durch ganz Württemberg und zwar unter allen Birnen am meisten, doch auch im Badischen verbreitet und ihr großer Baum liefert sehr reiche Ernten, kömmt auch in allen Lagen dort gut fort. — Mir sandte Hr. Bürgermeister Nichtsteig in Görlitz von ihr Früchte, die er aus Zweigen von Oberdieck erzog und erreichten diese, die zum Holzschnitte oben dienten, zwar nur $\frac{2}{3}$ der von Lucas gezeichneten Größe, doch versinnlichen sie gut die Form und zeigen zugleich, wie die Birne im mehr nördlichen Deutschland wird.

Literatur u. Synonyme: Lucas Kernobstsorten S. 219. — Meßger süddeutsche Kernobstsorten S. 222 (mit Beschreibung von Lucas.) — Abbildung mit Notizen von Lucas findet sich in Monatschr. v. 1856 S. 32. — Synonyme sind: Weinbirne, Frühe Weinbirne, Pfullingerbirne, Elsasser, Frühe Frankfurter, Röhelbirne, Räthelsbirne, Faßfüller u. Dochzahl S. 172 hat außer diesen noch Weinbergsbirne, Zankbirne, Herbstgürtel. — Als Pfullinger Knausbirne geht nach Meßger die Belbenzerbirne (Illustr. Hdb. II S. 495). Ueber diese letztere, die ich für identisch mit Großer Winterrusselet hielt u. ihr deshalb die Blattform der letzteren, wie ich sie von Dochzahl empfing, hinzugab, zugleich die Bemerkung, daß beide nach weiteren Beobachtungen doch verschieden und die Blätter des Baumes der Belbenzerbirne am Stiele mehr abgerundet, selten so herzförmig, als im Illustr. Handb., auch vorne länger zugespitzt sind.

Gestalt: die von Lucas als groß, birnförmig, am Kelche schön abgerundet, mit kleiner Einbiegung nach dem Stiele zu stumpf zugespitzt beschriebene, und von ihm 2 $\frac{1}{2}$ " breit, 3" hoch abgebildete Birne, zeigt auf unserm Holzschnitte Mittelgröße und dürfte ihre Form, auch nach deren Abbildung in Monatschrift, in vielen Exemplaren nebenbei als eirund, nach dem Stiele zu abgestumpft kegelförmig zu bezeichnen sein.

Kelch: kurz- und hartblättrig, oft unvollkommen, offen, steht flach oben auf, oder in sehr seichter und enger Vertiefung, ohne Beulen im Umkreise, auch ist die Abrundung der Frucht überall hübsch gleich und eben.

Stiel: $\frac{3}{4}$ —1 $\frac{1}{2}$ " lang, sitzt auf der Fruchtspitze wie eingebrückt, oft schief neben einem Höcker.

Schale: gelbgrün oder grünlichgelb, an der S.S. mit bräunlicher verwaschener oder streifiger Röthe, worin grünliche oder gelbliche Punkte von der Grundfarbe durchblicken, auch mit etwas dünnem Roste, doch besonders nur um den Kelch.

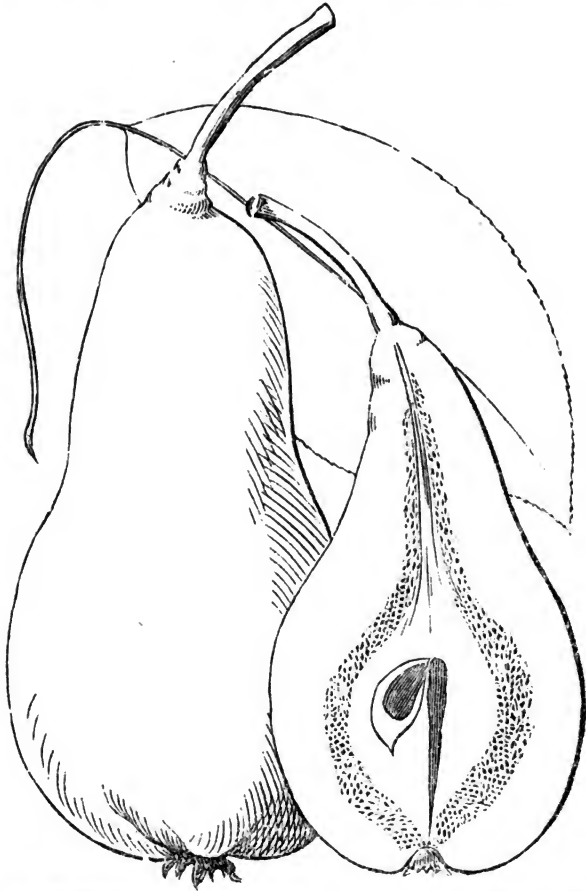
Fleisch: gelblichweiß, fein, mäßig saftig, (nach Lucas sehr saftreich), abtrocknend, schwach gewürz süß, ohne Herbigkeit, die jedoch wohl die unreife Birne zeigen mag, da sie Lucas hervorhebt.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, mit vollkommenen oder unvollkommenen Kernen, die einen kleinen Höcker haben.

Reife und Nutzung: die Birne reift von Mitte bis Ende Sept., hält sich aber nur 8 Tage und wird schnell teig, in welchem Zustande sie jedoch noch schmackhaft ist und den Landleuten zum Roggenuß dient. Man nimmt sie noch grünlich ab und verwendet sie zum Dörren und zu Syrup, meist aber zu Most. Zu letzterem darf sie nicht erst teig werden, sonst wird der Most zähe und blau, doch will man auch aus völlig teigen Birnen noch einen recht angenehmen hellen, 2—3 Jahre haltbaren Most erhalten haben und durch Zusatz von 1 Zmi Trollinger Most sammt Trebern zu 1 Eimer Knausbirnmost soll dieser an Farbe, Güte und Haltbarkeit sehr gewinnen.

Der Baum zeigt sehr lebhaften Wuchs, wird eichengroß mit sehr hochgebauter Krone und seine Tragbarkeit ist so außerordentlich groß, daß Bäume häufig 50 Simri Früchte, zuweilen selbst das Doppelte liefern. Nach Walker in Hohenheim gab oft ein Baum in Einem Jahre 4 Württemberger Eimer Most. — Die Sommerzweige sind lang, nicht stark, hell grünbraun, nach oben schwach geröthet, sparsam und fein gelblich punktiert, an der Spitze etwas wollig. Blätter an denselben etwas klein, rundlich mit etwas aufgesetzter Spitze, glatt, doch, wie es scheint, auf der unteren Fläche schwach wie bestäubt wollig, verloren und leicht gefägt, nur einzelne deutlicher an ihrer Spitze gefägt, flach, auf $\frac{3}{4}$ —1" langen Stielen aufrecht oder geradeaus stehend. Blätter des Fruchtholzes größer, mehr eirund, länger oder kürzer zugespitzt, viele der kleineren und kürzergestielten auch rundlich, meist ganzrandig, einzelne nur schwach gefägt (verlorener u. seichter als auf dem Holzschnitte, der auch die Zuspitzung des kleinen Blattes nicht richtig u. das größere Blatt zu breit gibt.) Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun, glatt. Jahn.

No. 455. Die Langbirn. *Diell III, 3. 1.; Lucas VII, 2. a.; Zahn VI, 1.*



- Die Langbirn. *N. L. G. Magazin. (Lucas). ++ Mitte Sept. 11 T.*

Heimath und Vorkommen: nach Angabe des Allgemeinen Deutschen Garten-Magazins, ist diese Frucht, die vielleicht Deutschen Ur-

sprungs ist, in der Schweiz und dem angrenzenden Schwaben verbreitet, und wird daselbst zum wirtschaftlichen Gebrauche für eine der besten gehalten, und reißend gefaßt. Nach Lucas (Kernobstsorten Württembergs), ist sie auch sonst in Württemberg sehr verbreitet, und dient zum Dörren und zur Gewinnung von Obstmost, der besser ist und höher bezahlt wird, als von den allermeisten andern Sorten. Im übrigen Deutschland scheint sie noch unbekannt zu sein. Sie reift in der Schweiz Mitte August und hält sich etwa 14 T. In meiner Gegend zeitigt sie erst um oder nach Mitte Sept., bewährte auch in meinem hochgelegenen Garten die gerühmte Tragbarkeit, erlangte jedoch nur die Größe der kleineren Figur oben, während das Gartenmagazin sie in der Größe der anderen Figur darstellt, war auch ziemlich steinig ums Kernhaus, was in besserem Boden für Birnen nicht so sein wird. — Mein Reiz erhielt ich von Lucas.

Literatur u. Synonyme: Allgemeines Teutsches Garten-Magazin 1804, S. 503. Taf. 37. Lucas Obstsorten Württembergs, S. 222 mit den Synon. Gelbe Wadelbirn, Kannenbirn, Schlüsselbirn, Würgebirn. Es giebt nach Lucas auch noch eine Halblangbirn, Wilde Langbirn, die Mitte bis Ende Sept. reift, und von Obiger sich nur durch geringere Größe unterscheidet. Vergl. nach Hohenheimer Cat. Nr. 133.

Gestalt: flaschenförmig; der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich fast eiförmig zurundet und nur sehr wenig abstumpft, so daß sie nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie schöne, schlanke Einbiegungen und lange, wenig abgestumpfte, oft halb in den Stiel auslaufende Spize.

Kelch: stark, langgespitzt, blättrig, doch ziemlich hart, steht mit den Ausschnitten auseinander, liegt oft etwas auf, ist offen und sitzt flach vertieft, mit einigen flachen Beulen umgeben, die man meist als flache Erhöhungen bis über den Bauch verfolgen kann. 1864 jedoch hatten die harten Ausschnitte des Kelches die Spizen sämmtlich verloren.

Stiel: holzig, gerabe oder sanft gekrümmt, an der Basis mit Fleischringeln umgeben oder selbst etwas fleischig, $1\frac{1}{4}$ bis gegen 2" lang.

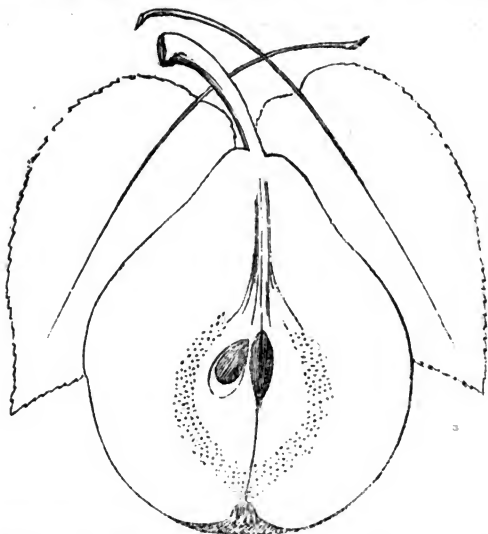
Schale: stark, nicht glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife gelb. Nur stark besonnte sind rötlich angelaufen. Punkte zahlreich, sehr fein, rostfarben, oft grün umringelt, werden durch den Rost, wenn er häufiger ist, etwas maskirt. Rostanflüge und Rostfiguren, welche das Garten-Magazin nicht mit darstellt, sind wenigstens in meinem Boden ziemlich häufig, und bilden um den Kelch oft etwas Ueberzug. Auch Lucas sagt, daß Rostanflüge und Figuren sich fast an jeder Frucht finden. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblichweiß, ums Kernhaus in meinem Boden etwas steinig, ziemlich saftreich, gewürzt, mürbe, von gezuckertem, ein Geringes herben, ganz guten Geschmacks.

Das Kernhaus ist hohlschlig, mäßig groß, sitzt stark nach dem Kelche hin; die Kammern enthalten schwarzbraune, theils vollkommene, theils taube Kerne.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt am Bodensee, wo die Beschreibung des Gart.-Magaz. entworfen wurde, Mitte Aug., in Württemberg, nach Lucas, und bei mir erst Mitte Sept. und hält sich in meiner Gegend wohl 3 Wochen, wozu sie noch etwas grün gedrohen werden muß.

Der Baum wächst, sowohl nach dem Garten-Magaz., als nach Lucas, langsam, wird aber ungemein groß und trägt mit zunehmendem Alter äußerst reich, nach Angabe des Garten-Mag. in vorzüglicher Menge nur alle 2 oder 3 Jahre, nach Lucas mehrere Jahre hinter einander und setzt dann ein paar Jahre wieder aus. Er macht, nach meinem Probezweig sehr viel kurzes Fruchtholz, das sich reich besauct. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, etwas gekniet, kurzgliedrig, haben zahlreiche Blätteraugen, sind nach Ende Sept. entweder ganz oder nach oben mit feiner Wolle belegt, braunroth oder bräunlich überlaufen, nur nach unten mit ziemlich starken Punkten gezeichnet. Blatt düster von Ansehen, auch oben behaart, fast flach oder nur leichttrünnig, elliptisch, oft mehr lanzettförmig, seicht und scharf gezahnt. Asterblätter bald sadensförmig, bald mehr lanzettlich. Blatt der Fruchttaugen groß, flach, die am meisten langstieligen breit lanzettlich, ja lanzettlich, die weniger langstieligen breit elliptisch, ganz fein gezahnt, einzelne auch ganzrandig. Augn stark, so weit sie nicht Blätteraugen sind, anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden, schwach gerippten Trägern. Ober die d.



Ananasbirne von Courtray. Bivort. **†! Sept., 4 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Bivort in der Annales gegebenen Nachricht ist diese delikate Frucht, die allgemein angebaut zu werden verdient, schon lange in der Gegend von Courtray in Flandern (Belgien) als Ananasbirne gebaut worden, und glaubt Bivort, daß sie um die Mitte des vorigen Jahrhunderts daselbst entstanden sein möge, da man Stämme davon finde, die 1 Meter im Umfange hätten. Herr Reynaert-Beernaert sandte 1853 einige Früchte an die Commission royale de Pomologie in Brüssel, durch die sie weiter verbreitet worden ist. Mein Reis erhielt ich von der Sociéte van Mons, und kann, nach der in den Annales gegebenen Beschreibung und Abbildung, nicht zweifeln, die rechte Sorte erhalten zu haben.

Literatur: Annales II, S. 13: „Ananas de Courtray“. — de Lion d'Airoles. Descript. I, S. 36, Taf. 10, Fig. 1. — In beiden ist sie beträchtlich groß, auch länger nach dem Stiele zu als auf unfr. Fig., zwischen Cifform und Birnform, in dem einen kleineren Exemplare der Ann. auch kirscheiförmig kegelförmig dargestellt. — Es gibt der Ananasbirnen bereits mehrere. Ananas belge gab mir die Regentin; eine aus England nach Herrnhausen gekommene Ananasbirne ist die Comperette und bekam ich von Hrn. v. Stolow noch eine französische Ananasbirne. — Letztere ist sicher ebenfalls nur die Comperette, M. Abb. II, 391, welche in Frankreich

als Ananas, Ananas d'été bekannt und unter demselben Namen in den belg. Annal. III, S. 37 mit Angabe ihrer Abstammung aus Frankreich beschrieben ist. Zum Unterschiede von der Ananas belge oder d'hiver (Regentin) und von der Courtray nannte man sie auch Ananas français. Auch de Bouchot mit dem Syn. Ananas (non belge) und Favori musqué. Jard. fruit. I, Taf. 32, ist, wie Decaisne selbst meint, wohl dieselbe Birne. Fraglich dagegen ist die als groß, stumpfbirnenförmig, wenn auch sonst ähnlich beschriebene Ananas d'été Hogg's und des Lond. Cat., vom Letzteren als des Anbaus unwürth bezeichnet, um so mehr, als Downing S. 349 und 350 eine Ananas des Bon Jardin, von der größeren Ananas d'été Thompsons unterscheidet. — Die uns hier beschäffigende Ananas de Courtray besitze ich von der Soc. van Mons in Brüssel, konnte aber die bis jetzt geernteten Früchte nicht von der gewöhnlichen Ananas d'été (Comperette) unterscheiden. Die von Oberdied mit der Beschreibung gesandten Blätter zeigen aber eine andere Form und ich muß bis auf Weiteres wieder Verschiedenheit annehmen.

Jahn.

Gestalt: steht auch an meinen Früchten zwischen Birnform und Eiform, doch sind einzelne mehr kreiselförmig. Gute Früchte waren bei mir selbst auf Hochstamm $2\frac{1}{4}$ " breit und $2\frac{3}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; nach dem Kelche nimmt die Frucht allmählig ab und stumpft sich nur so viel ab, daß sie noch stehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie rascher ab mit schönen Einbiegungen und macht eine dicke, wenig, oft gar nicht abgestumpfte Spitze. Am Spaliere wird sie nach den Annal. oft sehr beulig.

Kelch: hartschalig, mit feinen, rinnensförmig zusammengebogenen Auschnitten in die Höhe stehend, offen, sitzt flach vertieft mit feinen Falten umgeben und auch zum Bauch der Frucht laufen flache, fast flachkantige Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, holzig, 1 bis $1\frac{1}{4}$ " lang, meistens sanft gekrümmt, sitzt auf der Fruchtspitze wie eingeklebt, ist oft mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben und durch dieselben zuweilen etwas auf die Seite gebogen. Nach den Annales ist der Stiel etwas fleischig, an beiden Enden verbickt, wohl bei Zwerghaumsfrüchten.

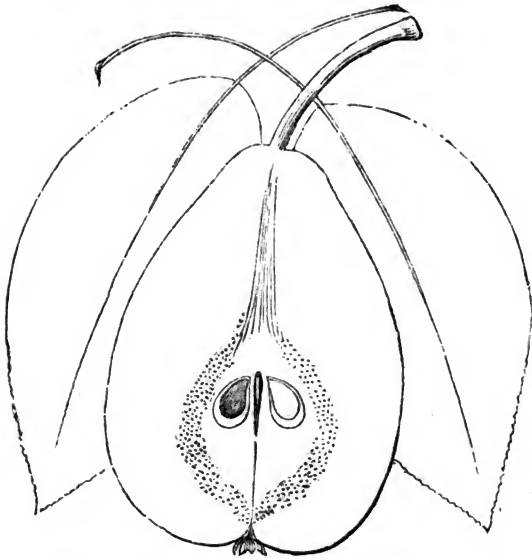
Schale: ziemlich glatt, mattglänzend, vom Baume gelblichgrün, in der Reife grünlichgelb. Die Sonnenseite ist bald nur matt, bald auch etwas stärker mit einer erdartig bräunlichen Rötze überlaufen, die in der Reife etwas freundlicher wird. Punkte sind zahlreich, in der Grundfarbe fein und fallen auch in der Rötze nicht stark ins Auge, wo sie, bei genauerer Betrachtung, als matte graue Stippchen erscheinen. Rostanflüge sind nicht häufig, in nassen Jahren aber entstehen ziemlich viele schwärzliche Regenflecke. Der Geruch ist nicht stark.

Das **Fleisch** ist matt gelblichweiß, sehr fein, auch in nassen Jahren ganz kernfrei, selbst ums Kernhaus nicht körnig, saftreich, schmelzend, von delikatem, schwach zimtartig gewürzten, durch eine feine, angenehme Säure gehobenen süßen, fast süßweiniigen Geschmacks.

Das **Kernhaus** hat eine kurze, aber oft geräumige hohle Achse, liegt in der Mitte der Frucht, ist klein; die wenig geräumigen Kammern enthalten vollkommene schwarze, nicht zahlreiche Kerne. Die Kelchhöhle ist eng und klein.

Reifezeit und Nutzung: In dem späten und nasskalten Jahre 1864 reifte sie gegen Ende Sept., gleich nach der Guten Frauen, was einer gewöhnlichen Reifezeit gegen $\frac{1}{3}$ Septbr. entspricht. Muß etwas vor der Baumreife ab, und wird, selbst wenn sie zu früh gebrochen wurde und welkt, noch schmelzend. Die Annales geben die Reifezeit Ende Aug., Anf. Sept. an, und erwähnt auch Vivort, daß man zu Courtray den Genuß dadurch verlängere, daß man schon zu Anf. des August die grössten Früchte breche und in einem Zimmer nachreifen lasse, und so fortfahre, von Zeit zu Zeit die grössten Früchte auszubrechen.

Der Baum wächst mir in der Baumschule gesund und gut und wurden 2 Probezweige früh fruchtbar. Die Sommertriebe sind fein, nach oben etwas abnehmend, etwas gekniet, Idergelb, mit nicht vielen, doch ziemlich starken Punkten gezeichnet. Blatt schwach rinnensförmig, klein, glänzend, elliptisch oder eiförmig, schön gesägt. Akerblätter klein, fadenförmig; Blatt der Fruchtstangen für die große Frucht auffallend klein, meist länglich eiförmig, regelmäßig fein oder auch stärker gesägt. Augen stark, etwas bauchig, konisch, spitz abtendend, sitzen auf wulstigen, nicht oder nur schwach gerippten Trägern. Oberdied.



— Mayr's frühe Butterbirn. Diel. **† Sept., 14 Z.

Heimath u. Vorkommen: Diese schätzbare Tafelfrucht, deren Reis ich von Diel erhielt, ist von ihm nur kurz charakterisirt in der 2ten Fortsetzung des Catalogs, S. 94, und sagt er dort nicht, woher er sie hatte, sondern bemerkt bloß, daß Mayr der Mitaufseher der großen Baumschule in Grätz sei. Nach diesem wäre sie also benannt, und etwa von ihm aufgefunden und verbreitet, hat sich also wohl bei Grätz gefunden. — Sie gehört zu den vorzüglich schätzbaren frühen Sommerbirnen für die Tafel, war sowohl im Nienburger leichten Boden als im Feiner Leimboden gut, und verdient recht häufige Anpflanzung. Leichter, nicht trockner Boden wird ihr am meisten zusagen.

Literatur und Synonyme: Diel system. Verzeichn., Nr. 366: Mayr's frühzeitige Butterbirn. Dittrich wiederholt I, S. 634 das von Diel Gesagte. Kommt sonst nicht vor, als nur noch in Döschnahl's Führer II, S. 113.

Gestalt: Diel bezeichnet diese als meistens etwas kreiselförmig, $2\frac{3}{4}$ " breit und oft $3\frac{1}{4}$ " lang. Schon die angegebenen Dimensionen machen den Ausdruck kreiselförmig unpassend und fand ich sie vielmehr zwischen Eiform und Birnform stehend, meistens eine am Kelche etwas

abgestumpfte Eiform bildend. Gute Früchte vom Hochstamm, wie ich sie namentlich in Rienburg in schöner Ausbildung hatte, waren $2\frac{1}{4}$ " breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig zurundet und etwas abstumpft, so daß sie meist noch stehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegung oder mit schwachen Einbiegungen ab und bildet eine abgerundete, wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, liegt mit den dürrn Ausschnitten, sofern sie noch vorhanden sind, etwas auf, erscheint meistens als hartschalig und sitzt in flacher Senkung, die meistens eben ist, wiewohl ganz flache Erhabenheiten von der Kelchsenkung sich wohl zum Bauch hinziehen und eine Seite der Frucht höher machen, als die andere.

Stiel: ziemlich stark, holzig, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " lang, sanft gekrümmt, wenig auf die Seite gebogen, sitzt in enger, flacher Höhle, mit einigen kleinen Beulen umgeben, oder oben auf.

Schale: fein, ziemlich glänzend, vom Baume schön hellgrün, in der Reife gelblichgrün. Rötthe findet sich nicht. Die Punkte sind sehr fein und wenig ins Auge fallend. Auch Rost ist meistens nur wenig vorhanden, bedeckte jedoch 1846 zersprengt oder fleckenartig größere Stellen der Frucht. Geruch schwach.

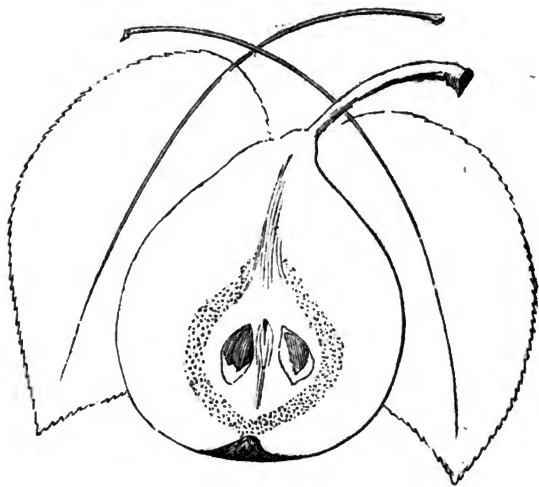
Fleisch: mattweiß, fast etwas grünlich, fein, saftreich, um das Kernhaus kaum ganz feinkörnig, schmelzend, von erfrischendem, etwas fein einschneidenden, delikaten, gezuckerten Weingeschmacke. In Feinsen war der Geschmack stärker gezuckert und weinartig gezuckert, wie er auch bei Diel mehr Zucker enthalten haben muß, der ihn dem der Beurré blanc vergleicht. Vielleicht kam dies vom späten Pflücken.

Das Kernhaus hat hohle Achse; die mäßig weiten Kammern enthalten langeiförmige, schwarzbraune Kerne.

Reifzeit u. Nutzung: Diel gibt die Reifzeit Anf. Oct. an und in dem nachfolgenden Jahre 1864 zeitigte sie auch mir erst Mitte Oktober. In Rienburg mußte ich in warmen Jahren schon gegen Ende August pflücken, meistens besser 5. — 8. Sept. und erfolgte die Zeitigung noch im Sept. Die Frucht wird nicht leicht moll.

Der Baum wächst gut und gesund, hat pyramidalen Wuchs, bildet eine reichverzweigte Krone und wird früh fruchtbar. Die Sommertriebe, welche häufige Blätteraugen haben, sind nur etwas stufig, olivenfarbig, braunroth überlaufen, an schwächeren Trieben fein, an stärkeren stark und in die Augen fallend punktiert, nach der Spitze hin oft etwas wollig. Blatt klein, flachrinnig, mit der Spitze etwas nach abwärts gekrümmt, am Rande gern etwas wellenförmig gebogen, langelliptisch oder lanzettlich, glänzend, ganzrandig oder nur gerändelt. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind oft viel größer und wie die der Frucht- augen zum Theil elliptisch, einzelne auch langoval, meist jedoch ebenfalls lanzettförmig, öfters wie die jüngsten Blätter des Sommerzweigs noch etwas wollig, stark geadert. Augen herzförmig stumpfspitz, stehen ab und sitzen auf schwach gerippten Trägern.

Oberdiel.



Die Augustine. Diel (v. Mons). Fast **† Sept., 14 T.

Heimath u. Vorkommen: Diese recht gute, durch Gesundheit und Fruchtbarkeit des Baumes sich auszeichnende, jedoch zu ihrer Reifezeit wohl eigentlich nur für den Haushalt schätzbare Sorte erzog Herr Professor van Mons, der sie auch an Diel sandte, und in seinem Cataloge Serie 2, Nr. 873 auführt. Mein Reis erhielt ich von Diel, und darf, trotz einigen Abweichungen von Diels Angaben glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben.

Literatur und Synonyme: Diel R. K. D. II, S. 185: Augustine. — v. Kehrenthal gibt Taf. 36 nicht gehörig kenntliche Abbildung. — Von der später reifenden eiförmigen Augustin, St. Augustin, Duham. ist sie verschieden.

Gestalt: Diel beschreibt sie als kegelförmig, so daß sie einer langen grünen Herbstbirn ähnlich sei, 2" breit, 2½" hoch. Bei mir hatte sie öfter auch die von Diel angegebene Form und Dimensionen, jedoch war sie in der Mehrzahl der Fälle kugelförmig, was Folge meines trockneren Bodens sein mag. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bei langen Früchten halbkugelförmig wölbt, (bei mir meistens flachrund) und noch aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie keine oder nur auf einer Seite eine bemerkliche Einbiegung und endigt nach Diel mit einer Kegelspitze, bei mir meistens mit kugelförmiger, halb in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, die Ausschnitte sind meistens ganz verloren gegangen, und sitzt er nach Diel in seichter, unbedeutender, ebener Einlenkung, und auch über die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin. An meinen kreiselförmigen Früchten war die Kelchsenkung stärker, und konnte man um dieselbe flache Beulen wohl wahrnehmen, deren eine oder die andere am Bauch sich auch wohl breit vordrängte.

Stiel: lang, stark, holzig, meistens gekrümmt und häufig von einem Wulste auf die Seite gebogen, sitzt nach Diel wie eingesteckt, während bei meinen kreiselförmigen Früchten die Spitze halb in ihn überging.

Schale: glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung gelblichgrün, wobei man auf der Sonnenseite nach Diel bei recht freihängenden Früchten eine selten starke, aber streifig aussehende Röthe bemerkt. Meine Früchte waren mehrmals auch so gefärbt, oft aber bestand die Röthe hauptsächlich nur in rothen Kreiseln um die Punkte. Feine Anflüge von Kost finden sich an allen Früchten, besonders um die Kelchwölbung. Punkte zahlreich, aber fein, und durch den Kost oft etwas maskirt. Geruch schwach.

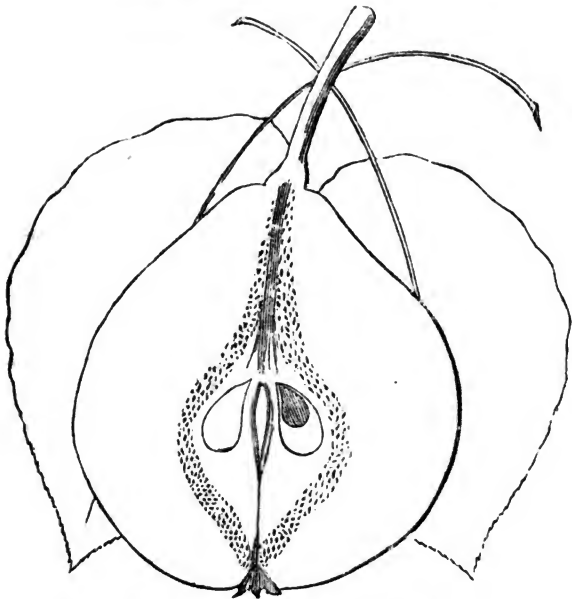
Fleisch: mattweiß, fein, nach Diel butterhaft schmelzend, ganz zergehend, von sehr angenehmem fein bergamottartigen Geschmack, der viel Aehnliches mit dem der Langen grünen Herbstbirn hat. Ich fand den Geschmack im Ganzen auch so; jedoch ohne besonderes Gewürz und nur fast **.

Das Kernhaus hat keine oder nur sehr kleine hohle Achse; die geräumigen muschelförmigen Kammern enthalten viele vollkommene, schwarzbraune, auch oben mit einem Knöpfchen versehene Kerne.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt in meiner Gegend Ende Sept. Die rechte Pflückezeit war in warmen Jahren schon 7. Sept., meistens 15. bis 18. Sept. Zum Haushaltsgebrauche kann man sie etwas später brechen.

Der Baum wächst lebhaft, doch bin ich mit Diel der Ansicht, daß er nicht groß werden wird. Eine ganz besondere Aehnlichkeit in der Vegetation mit der Langen grünen Herbstbirn, welche Aehnlichkeit Diel hervorhebt, kann ich gerade nicht finden. Sommertriebe ziemlich stark, ohne Wulle und Silberhäutchen, olivenfarbig, an der Sonnenseite bräunlich, nur wenig und an kurzen Trieben gar nicht punkirt. Blatt mäsig groß, flachrinnenförmig, sehr glänzend und am Rande mit zahlreichen spizen Sägezähnen besetzt, von Form nach Diel elliptisch mit starker auslanfender Spitze. Ich fand es für elliptisch am Stiele zu gerundet und notirte es als lang und spitz eiförmig, auch bezeichnet Diel die unteren größeren Blätter am Triebe als herzförmig, für welche Form sie jedoch am Stiele nicht stark genug eingezogen sind. Aftersblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen von derselben Gestalt, noch etwas seichter gezahnt. Augen stark, herzförmig, spitz, stehen auf wulstigen, schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.



— Regenbirne, (in Saalfeld). • † † Sept.

Heimath und Vorkommen: diese Birne, welche auch in anderen Gegenden Verbreitung verdient, findet sich im Saalthale, um Saalfeld, um Gamburg und Raumburg, auch im Altenburgischen verbreitet und ist in Saalfeld als Regenbirne, in Gamburg und Raumburg als Margarethensbirne sehr beliebt; aus dem Altenburgischen abstammend hat sie mir Hr. Rector Lommer in Salzungen als Oesterländische Margarethensbirne gesendet. — Die Frucht variirt nach Standort und Boden sehr in Größe und Wohlgeschmack und man unterscheidet deshalb eine angeblich constante bessere Abart, doch mit gleicher Vegetation. Kleinere Früchte haben Aehnlichkeit mit der Runden Mundnetzbirne und ich habe selbst mehrfach die Frucht vor gemachter Bekanntschaft mit dem Baume für diese ansprechen mögen.

Literatur und Synonyme: die Birne ist jedenfalls bis jetzt nicht beschrieben und ich wage es nicht, auf eine ähnliche Frucht des L. D. G., Zinks oder der Pom. Franc. hinzuweisen. Die in Diel VIII (Oberb. Anleitung S. 395) beschriebene Rainbirne scheint verwandt, ist aber fleischiger. — Daß im Volke

mehrfach Sommerbirnen Margarethenbirnen genannt werden, ist bekannt, ursprünglich führte den Namen eigentlich nur die Kleine Margarethenbirne des L. D. G. und Ehrhsts, die, als zur Kirschzeit reifend, früher in Meiningen bekannt war, aber jetzt hier und wohl auch anderwärts verloren gegangen ist. — Regenbirne hat wohl seine Bedeutung von dem Volltragen der herabhängenden Zweige, von denen es beim Schütteln gleichsam Birnen regnet.

Gestalt und Größe: Die Frucht ist kugelförmig, mittelgroß, oft etwas kleiner und weniger breit, als oben gezeichnet, bisweilen um den Kelch stärker abgeplattet, bisweilen auch mehr abnehmend, so daß der Kelch etwas vorgehoben steht.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, graubraun, öfters auch grüngelb, meist etwas wollig, offen oder halb geschlossen, leicht oder flach oder bei stärkerer Abplattung der Kelchfläche auch schwach vertieft stehend, mit schwachen Beulchen umgeben, welche einzeln und verloren über die Wölbung fortlaufen, dann aber oft starke unregelmäßige Anschwellungen am Bauche verursachen.

Stiel: 1—1½" lang, ziemlich stark, gelbbraun mit weißen Pünktchen, steht oben auf mit Fleisch umringelt oder neben einem sich anlehnenenden Höcker schief.

Schale: glatt, nicht stark, hellgrün, später gelbgrün mit vielen grünen oder in der Reife bräunlichen Punkten und etwas wenigem gelbbraunen Rost um Kelch und Stiel, auch hier und da mit einem graubraunen Roststreifen.

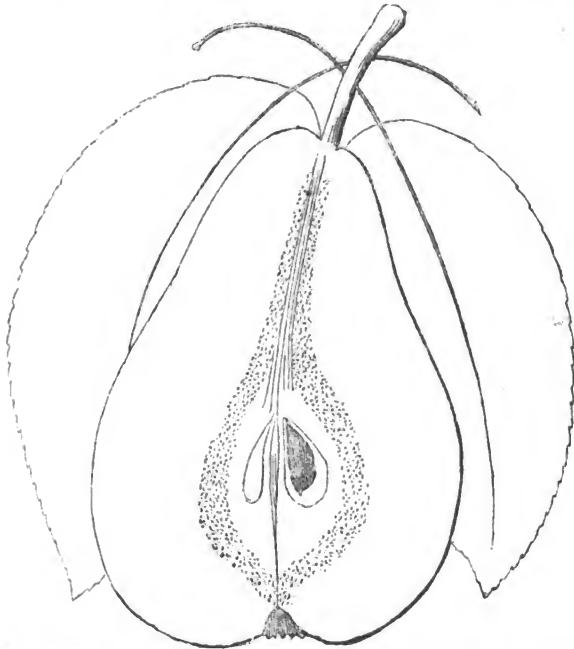
Fleisch: weiß, halbfest, etwas körnig, doch sehr saftreich, schmelzend, von recht gutem, süßweinigem, angenehmem, wenn auch nicht stark gewürzten Geschmack.

Kernhaus: mit ziemlich viel stärkeren Körnchen umgeben, hohlschiffig, Kammern ziemlich groß, mit großen schwarzbraunen, vollkommenen oder unvollkommenen mit Höckeransatz versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: Die Birne reift Anf. September, in kühlen Sommern etwas später und in dem ungünstigen Jahre 1864 kam selbst das Ende Sept. und Anf. Oct. bei. Sie hält sich am Baume ausgereift kaum 8 Tage, ist dann aber sehr wohlschmeckend, etwas früher abgenommen dient sie zum Kochen und am meisten zum Backen, da sie sehr gute Schnitze liefert.

Der Baum wird groß und alt, geht hoch, trägt seine Aeste ausgebreitet und ist sehr fruchtbar. — Die Sommerzweige sind stark und lang, rötlich graubraun mit einzeln stehenden, doch oft starken, schmutzigweißen Punkten, oft über die Hälfte herab wie bestäubt wollig. Blätter an denselben elliptisch und breitelliptisch, ganzrandig oder nur nach vorne hin verloren gesägt. Blätter des mehrjährigen Holzes eiförmig, oft fast rundlich, oft auch mit Neigung zu Elliptisch und Breitelliptisch, ganzrandig, nur gegen die Spitze zu noch unregelmäßig und leicht gesägt, meist flach, doch charakteristisch am Rande mehrfach wellenförmig gebogen, die Spitze ist oft etwas zur Seite gedreht, auf der unteren etwas gelblich oder bräunlich gefärbten Fläche oft noch etwas wollig, oberhalb dunkelgrün, meist nur mattglänzend, fein gearbert, langgestielt, sie stehen in gleicher Richtung mit den meist geradeausstehenden Stielen. — Blütenknospen ziemlich groß, kegelförmig, samt etwas stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun, etwas silberhäutig, glatt.

S a h n.



Krummholz-Birne. Vivort, (Leon Leclercq.) * ober **, Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: nach Vivort hätte sie van Mons erzeugt, nach Lesueur ist jedoch Leon Leclercq der Erzieher u. van Mons hat sie nur um 1830 benannt und verbreitet. — Die Birne wird vielfach gelobt und wurde auch vom internat. Congreß in Namur empfohlen, doch verlangt sie guten Boden und Standort und fand ich wohl aus diesem Grunde die oben zum Holzschnitte benutzte Frucht, obschon aus dem Sortiment der Gartenbau-gesellschaft in Namur entnommen, mir wenig zusagend.

Literatur und Synonyme: Viv. Album III, S. 155, *Arbre courbé*. Die birnförmig kegelförmig, $3\frac{1}{4}$ " breit, fast 4" hoch abgebildete Frucht wird beschrieben als sehr groß, oval birnförmig, bauchig, beulig, daß Fleisch als halbfein, sehr saftreich u. schmelzend, doch von mäßig gezuckertem und wenig gewürzten Geschmack; zwar schön, doch II. Ranges. — Const. Lesueur im Rouen. Bulletin, S. 193 bezeichnet sie als eine der besten Octoberbirnen, selbst in ungeeignetem Boden; auf der beigegebenen Abbildung hat sie ziemlich Form und Größe uns. Holzschn. — *De c a i s n e*, Jard. fruit., Taf. 64, (ebenfalls uns. Holzschn. ähnlich, doch sehr groß, $3\frac{1}{4}$ " breit,

4 1/2" hoch), „sehr schmelzend, gezuckert, bittermandelartig parfümirt, sehr gut.“ — Willermoz, Pom. de la Franco, I, Nr. 59 (sehr groß, stark bauchig, mitten am breitesten), „in leichtem Boden schmelzend, saftreich, süß, gezuckert, parfümirt mit feiner Säure, I. R., bis weilen wenig süß und erhaben nach Boden und Standort.“ — De Liron, Table syn. S. 26, nach Viv. — Valtet, les bonnes P., S. 21, deutsch S. 20 „ziemlich groß, freiselförmig (?), schmelzend, mit nicht unangenehmem säuerl. Nachgeschmack.“ — Hogg, Man. 1860, S. 153 „halbbutterig, saftig, oft etwas abstringirend,“ gibt als Syn. Amiral und Colmar Charny und Willermoz noch Coquillard (Côte d'Or). Decaizne bezeichnet jedoch das Syn. Amiral (bei Anderen = Beurré Amiral) als falsch, und es ist wenigstens die Admiralsbirne, Amiral musqué Diels (II, S. 14, klein, platt, freiselförmig, süßsäuerlich muskatellernb, Anf. Sept.), jedenfalls verschieden. Wahrscheinlich ist Letztere Knoop's Admiral, Tab. V und die von Dittl, III, S. 206 nach St. Hilaire beschriebene Admiral des Chartreux. — Auch Colmar Charny oder Charny in 7 Publ. der Soc. v. Mons und Annal. de Pom. VIII, S. 43, mittelgr., oval, hochgelb, Jan., März, kann nicht unsere Krummholzbirne sein. — Dochnahl hat diese S. 67 Krummholzige Schmalzbirne und im deutschen Valtet wurde sie Birne mit gebogenen Ästen genannt.

Gestalt und Größe sind oben gezeichnet und besprochen.

Kelch: blattlos, hartschalig, offen, in seichter schüsselförmiger Einsenkung, mit einigen flachen Beulen umgeben, von welchen sich eine und die andere mehr erhebt und schlauend am Bauche Ungleichheit verurlicht.

Stiel: dick u. stark, braun und holzig, steht obenauf, doch meist seitwärts der Spitze, indem sich ein starker Höcker an ihn anlegt.

Schale: hellgrün mit gelblichen Stellen, mit vielen bräunlichen Punkten und zersprengtem Roste u. Rostflecken, um Kelch u. Stiel auch zusammenhängend berostet.

Fleisch: grünlichweiß, gröblich, fast rübenartig von Ansehen, doch schmelzend, allein von sadem, ziemlich gewürz- und zuckerarmen Geschmack.

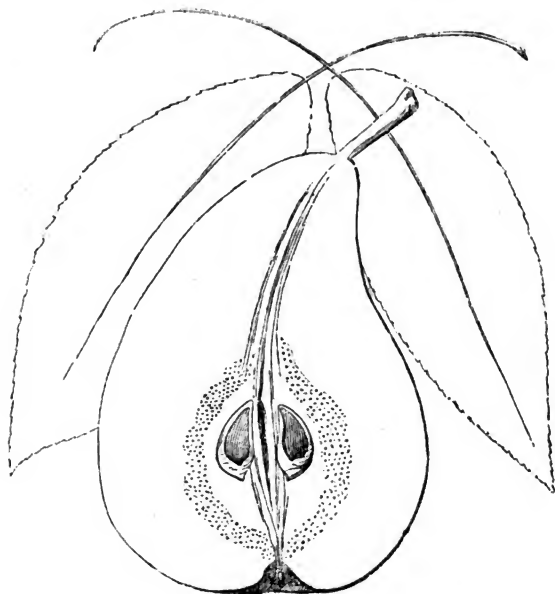
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, etwas hohlschig; Kammern klein, mit tauben oder auch vollkommenen schwarzbraunen Kernen, die einen starken Höcker haben.

Reife und Nutzung: Die Birne reift nach Viv. und Willermoz Ende Sept. und durch October, zuweilen nach Letzterem auch im November, will aber wegen geringer Farbenänderung genau beachtet sein. Hogg gibt Oct. und Nov. als Reizeit an. — Meine Frucht war gegen Ende Oct. nach äußerlichen Merkmalen völlig reif.

Der Baum wächst nach Viv. auf Wildling gemäßig und ist fruchtbar, so daß er nicht auf Quitten erzogen zu werden braucht. Er bildet nach ihm bei gut ausgeführtem Schnitte eine gutbelaubte Pyramide, wozu er sich jedoch nach Willermoz wegen rechtwinkelig abstehender Zweige, so daß auch die oberen anfangs aufrechtwachsenden sich bald krümmen (wonauch von van Mons den Namen wählte) wenig eignet. — An einigen jugendlichen Bäumen, die ich aus Zweigen von Dr. Balling erzog und welche sonst mit den Angaben über die Vegetation stimmen, strebt der Herztrieb gerade auf, doch ist er von seiner Mitte an, wie auch die nach ihm folgenden langen mäsig starken Sommerzweige oft gekrümmt und knifig durch stark abstehende und vorgeschobene Äugen, ähnlich wie bei B. gris, ohne daß dies gekrümmtsein auffälliger als bei letzter und anderen Sorten von gleichem Wuchse wäre. Die Farbe der meist an der Spitze etwas wolligen Sommerzweige ist grünlichgrau, nach oben rothbraun mit vielen und starken gelblichweißen Punkten. Blätter langelliptisch, die jüngeren lanzettförmig, unten am Sommerzweige und am Fruchtholze größer, langoval mit auslauf. Spitze, oft nach dem Stiele zu stark verschmälert, weitläufig, sehr leicht und stumpfgesägt, zum Theil ziemlich ganzrandig, flach, etwas schifförmig und zum Theil sichelförmig, oft auch halbspiralförmig, dunkelgrün, glänzend, reich doch fein geadert. — Blüthenknospen scheinen ziemlich groß, kegelförmig sanftspiz dunkelbraun zu sein. — Die von Willermoz als charakteristisch bezeichnete braune kleine Schuppe am Grunde der nachgewachsenen Blätter fand ich weniger auffällig.

Sahn.

No. 461. Butterb. v. Nantes. Die I, 2. (3), 1 (2); Luc. III (IV), 1. a.; Jah'n VI, 2.



— Butterbirne von Nantes. Bivort, (Maisonneuve). **† Sept. Okt., 3 B.

Heimath und Vorkommen: ist eine neuere Frucht, erzogen von Herrn François Maisonneuve zu Nantes und erhielt 1852 bei einer Ausstellung in Frankreich einen 2ten Preis. Mein Reiz bekam ich von der Soc. v. Mons, und stimmen die Früchte mit der Beschreibung recht gut überein. Die Frucht ist werthvoll, und wenn auch Manche, die den reinen Zuckergeschmack weniger lieben, als den mehr weinartig-süßen, sie nicht mit den Annales zum allerersten Range für die Tafel rechnen werden, so bleibt sie doch eine schmelzende, fein-fleischige, gar sehr schmackhafte Frucht. Sie hält sich im mürben Zustande gut 14 Tage, wenn sie kühl aufbewahrt wird.

Literatur und Synonyme: Annales II, S. 17: Beurré de Nantes; das Kupfer stellt große, 3" breite und 4" hohe Früchte von Pyramide dar. Die Beschreibung ist von Jul. de Liron d'Airol. Dieser hat die Birne mit dem Syn. Beurré Nantais auch in f. Listo syn. S. 40 und in f. Descript. I, S. 2, Taf. 5, Fig. 2, sowie in f. Poires les plus précieux, S. 26, tab. 3, und lobt die Güte sehr, sie passe für alle Formen, selbst für Hochstamm.

Die gegebene Fig. ist gleichfalls beträchtlich größer als unsere Fig. oben. — (Auch Ballet hat die Frucht in f. les bonnes Paires, S. 14, deutsch S. 9, sowie die Soc. v. Mons in ihrer 1. Publ., S. 30, und Hogg im Man., der Nov. und Dec. angibt, während Andere Aug. und Sept. als Reifzeit annehmen. Schöne Abbildung gibt auch Jard. fruit., 76. Lief. und bemerkt Decaisne, sie dürfe nicht mit der Beurré blanc de Nantes im Rouen. Bulletin verwechselt werden. Ebenso hübsch stellte sie Willermoz in Pom. de la France unter Nr. 51 bar und empfiehlt das Zwischenpflücken und Ausfuchen auf dem Lager, denn am Baume gelblich geworden, passire sie sehr schnell. — Sie darf auch nicht verwechselt werden mit einer Neufmaisons oder Neuve Maison, als deren Erzieher van Mons genannt wird, vergleiche S. 357. Jah n.)

Gestalt: ist, wie auch die Annales bemerken, sehr veränderlich, bald nimmt sie die Gestalt der St. Germain, bald die einer Esperino oder die der Urbanisato an, bald ist sie konisch, am Stiele gerundet abgestumpft. Sie nahm auch bei mir 2 Formen an, einige waren birnförmig, andere wie die Fig. oben, welche Gestalt am meisten der in den Annales dargestellten gleicht. Größe der letzten von kräftigem Hochstamme, $2\frac{1}{3}$ '' breit und 3'' hoch. Sie wird in günstigerem Boden selbst hochstämmig merklich größer werden. Alle sind am Stiele wenig abgestumpft, und hat die höchste Form das Eigene, daß die eine Seite sich merklich einbiegt, während die andere erhabene Linie macht, wodurch die Spitze etwas übergebogen wird.

Kelch: offen, oft der Ausschnitte beraubt, liegt mit den dünnen, ziemlich hartschaligen, doch feine weiche Spitzen habenden Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, auf und sitzt flach vertieft, mit einigen flachen Beulen umgeben, die auch mehr oder weniger bemerklich am Bauche hervortreten.

Stiel: stark, nach den Annales fleischig, war bei mir holzig, ist nur etwas gebogen, sitzt wie eingesteckt oder die Spitze geht selbst etwas in ihn über und ist er meistens etwas zur Seite gebogen.

Schale: fein, mattglänzend, glatt. Grundfarbe vom Baume hellgrasgrün, in der Reife gelb, oft noch mit etwas grünlichen Stellen. Die Abbildung in den Annales ist an der Sonnenseite etwas fleckenartig oder wie marmorirt geröthet, und gibt auch der Text eine angenehme Röthe an. Meine Früchte zeigten an der Sonnenseite nur leicht aufgetragene, matte, meist wenig verbreitete bräunliche Röthe, in der man Spuren von feinen Streifen zu finden glauben mochte. Die Punkte sind fein, matt, und fallen wenig ins Auge. Rost war an meinen Früchten nicht häufig, fand sich inbeß an jeder Frucht und bildete um den Stiel bei manchen Exemplaren Ueberzug.

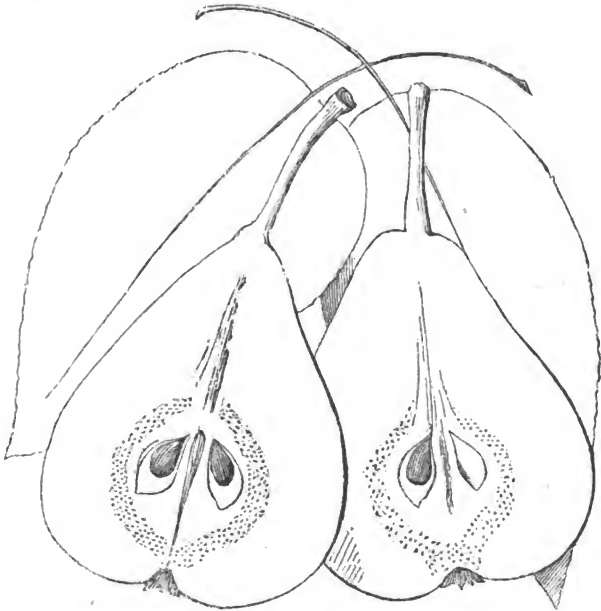
Fleisch: weiß, sehr fein, auch in meinem Boden um das Kernhaus gar nicht körnig, saftreich, schmelzend, von sehr angenehmem, nur geringe Beimischung von Säure zeigenden Zuckergeschmade.

Das **Kernhaus** hat nur unbedeutende hohle Achse. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, spitze Kerne, die auch am Kopfe ein Knöpfchen haben.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt nach den Annales gegen Ende Sept. und wird dies bei uns in guten Jahren die rechte Brechzeit sein, die Reife aber allermeist in den Okt. fallen. In dem sehr nahkalten Jahre 1864 müribeten bei mir die ersten 22. Okt., die anderen nach und nach und war die Brechzeit 10. und 16. Okt., die letzten wurden zuerst mürib, die ersten weit später und welften etwas.

Der **Baum** wächst nach den Annales stark, ist früh und sehr fruchtbar und paßt für alle Formen. Er treibt in meiner Baumschule in mehreren Stämmen bisher gemäßig, was zufällig sein kann, und wächst pyramidal. Sommertriebe sind ziemlich fein, etwas gefniet, lebergelb, in Olive spielend, fein punktiert. Blatt lanzettlich, etwas rinnensförmig, glänzend, sehr leicht gezahnt, nach den Annales ganzrandig. Aftersblätter lang, fadenförmig. Blatt der Frucht = augen flach, lanzettlich, oft nur leicht geränbelt. Augen etwas bauchig konisch, mitunter stumpfspiz, abstehend, auf fast ungerippten Trägern.

No. 462. **Esperen's Waldbirne.** Dief II (I), S. 2.; Enc. III, 1. (2) a.; Zahn II, 2.



Esperen's Waldbirne. Belle des Forêts. (Esperen.) *†, Sept. Dt.

Heimath und Vorkommen: nach den wenigen vorhandenen Nachrichten erzog sie Major Esperen und benannte sie jedensfalls in Berücksichtigung der Kräftigkeit und Fruchtbarkeit des Baumes, der deshalb auch für Baumstücke empfohlen wird. Der Name Poiré de Forêt ist bereits von Mayer als Waldbirne verdeutschet worden, weshalb der obige passend schien. — Ein mir vor etwa 10 Jahren von Papelen zugegangener Baum trug zuerst 1864 und erinnert in seiner etwas düsteren Belaubung an die Forellenbirne, doch hat die Frucht mit dieser nichts gemein, sie gleicht vielmehr, besonders im Fleische und süßen Geschmache der Königs Butterbirne, B. de Konning oder Conning, S. 79 dies. Bbs. (die ich schon merklich kleiner als von Flotow erzog), doch ist letztere etwas später und besser und ihr Baum hat glatte deutlicher gefägte Blätter. *)

Literatur u. Synonyme: Tougard, Tableau, Rouen, 1852, S. 44: Belle des Forêts (Esperen) mit Citat des Verzeichn. von de Bavay „klein, schmelzend, I. Ranges, Nov. Dec. Baum hat braune Zweige, ist sehr

*) Die Konning soll nach Vattet, Revue hort., daraus Monatschr. 1864, identisch mit Cadet de Voaux (Piegels Neue Obstf. II, S. 100) sein.

müchsig und fruchtbar, für Hochst. und Pyram. und aux Vergors geeignet. — *Bilvorber Verz.* von 1856—57 sagt weiter, der Baum verdanke seinen Namen seiner Fruchtbarkeit und Schönheit; gibt Sept. und Okt. an (*Gaujard im Verz.* v. 1862—63 auch blos Sept.) — *De Liron, Table syn.* S. 28 „klein, schmelzend, Tafelfr. I. R., Sept. Okt., neue Varietät von Espères erzogen.“ — *Von Bienenfeld wie Taug.* — Syn. sind nicht bekannt.

Gestalt und Größe vergl. m. oben. Die Frucht ist hiernach schon mittelgroß und kann als kegelförmig, zu Eirund und zuweilen zur Birnform neigend, näher beschrieben werden.

Kelch: langblättrig, sternförmig ausliegend, offen, oft auch blattlos, in regelmäßiger weiter, aber seichter Entung; die Abrundung ist fast überall schön gleich.

Stiel: gelbgrün, am Ende braun, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleisch umringelt, sitzt wie eingesteckt, geht aber auch oft in einen Fleischhöcker über, der ihn seitwärts brüdt.

Schale: grüngelb mit feinen bräunlichen, dazwischen auch einzelnen grünen Punkten und mit Roststreifen, die sich um den Kelch häufen, so daß der obere Theil der Birne fast immer gelbbraun ansieht.

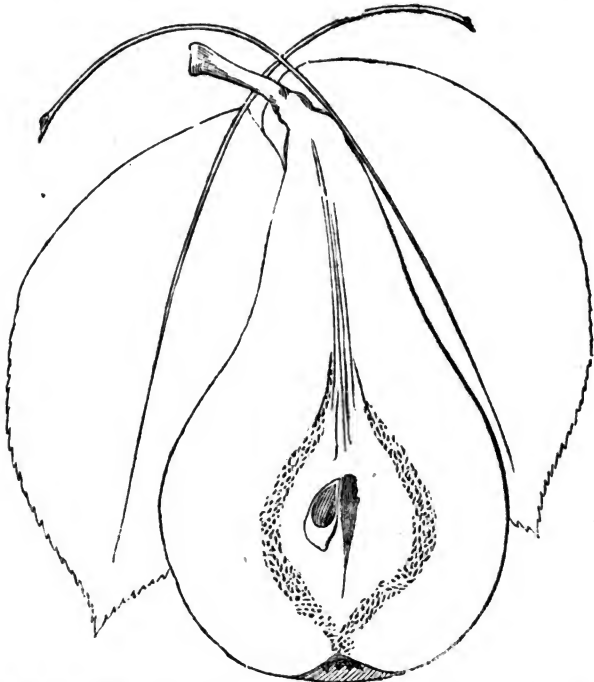
Fleisch: merklich gelblich, unter der Schale grünlichgelb, fein, saftreich, rauschend, etwas fest, im Beginn der Ueberreife jedoch ganz schmelzend, von sehr, fast honigsüßem, schwach gewürzten Geschmack. Lebensfalls wird in wärmeren Sommern, als der von 1864 war, das Fleisch schon früher schmelzend, und auch das Gewürz mehr ausgebildet sein.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlsackig; Kammern ziemlich groß, mit oft unvollkommenen schwarzen Kernen, die zum Theil einen ziemlichen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: meine Früchte reiften nach und nach von Mitte bis Ende Oktober, in wärmeren Jahren mag die Zeitigung im Sept. sein. — Die Birne ist, wenn auch wohl nur II. Ranges, doch immer beachtungswerth und dem Liebhaber süßer Früchte zu empfehlen; wahrscheinlich hat ihre Bezeichnung „als klein“ mehrfach von Anpflanzversuchen abgeschreckt.

Der Baum beweist auch bei mir freudiges Wachsthum und hat sich durch den Schnitt zur Pyramide geformt, er trägt aber seine Aeste hängend und zerstreut und eignet sich wohl mehr zu Hochstamm. — Die Blätter des Fruchtholzes sind ziemlich groß, $1\frac{1}{2}$ bis über $1\frac{3}{4}$ “ breit, bis $3\frac{1}{2}$ “ lang, eirund, oft herzförmig mit auslaufender langer oder auch kürzerer Spitze, meist nur nach vorne hin leicht gekerbt-gesägt, schwach schiff. und etwas sichelf. oder halbspiralförmig gebogen, unterseits meist noch etwas wollig, oberseits hellgrün, mattglänzend. Stiel ziemlich stark und steif, bis 2“ lang, die Blätter meist daran hängend. Blätter der Sommerzweige schmaler, elliptisch und lanzettförmig, schärfer gesägt, stark schifförmig und sichelförmig, auf beiden Flächen wollig. — **Blüthenknospen** ziemlich groß, kegelförmig, sanft gespitzt, gelbbraun mit Dunkelbraun und Grau schattirt. — **Sommerzweige** lang, nicht stark, oft hörnerartig gewunden, grünlichgelbbraun, an der S. S. rothbraun, vielfach fein weißlich punktirt, nach der Spitze hin wollig.

Jahn.



— **König Eduard.** (Cat. Lónd.), faſt **†, oft *†. Sept. Okt., ein paar W.

Heimath u. Vorkommen: iſt, wie die Benennung nach einem Engl. Könige anzeigt, und ſich auch aus Downings Angaben bei der Frucht ergibt, eine Englische Frucht, doch habe ich noch nicht erfahren können, von wem ſie dort erzogen, oder wo aufgefunden ſei. Hogg im Manuale hat als Synonym Jackman's Melting, und mag man darnach vermuthen, daß ein Herr Jackman ſie erzogen habe. Ich bekam ſie von Urbanek, Liegel und v. Klotow (beider Letzteren Reiſer von J. Booth herſtammend, Urbanek's Reiſe aus London) in der ſenntlichen Vegetation überein, notirte auch 1852, daß Früchte von Liegel's und v. Klotow's Reiſe überein geweſen ſeien, wie ich denn auch nach den Angaben des Lond. Cat. nicht zweifeln kann, die rechte Sorte zu haben. Die Frucht iſt für die Tafel gut, wo ſie nicht etwas abſtringirendes Fleiſch hat, was nicht überall der Fall ſein wird, kann aber, wenn man ſie zwergſtämmig zu beſonderer Größe erzieht, noch mehr eine Paraderfrucht werden, als die Schöne Angevine und die von Marum.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat., S. 142, Nr. 291 King Edward's, schildert sie als gelb, Sonnenseite glänzendbroth, birnförmig, 1ster Größe, schmelzend, erster Qualität für die Tafel, im Sept. und Okt. reisend, das Fleisch süß und zart. Hogg im Manuale ähnlich, sagt näher, sie habe die Gestalt von Uvedales St. Germain (= Bello Angevine), gibt nur einen Anflug von bräunlicher Röthe an, und sagt von dem Fleische, es sei schmelzend, saftreich, aber nicht sehr gezudert und etwas mürkt. Sie sei wohl die größte, schmelzende Birne und für ihre Größe gut. Downing, S. 396 hat sie ohne Figur und sagt, ihr Werth sei im dortigen Klima zweifelhaft, da sie oft sehr gut, aber oft auch herbe und fade sei (liegt wohl mehr am Boden, als Klima.) Elliott hat sie noch kürzer S. 394 und setzt bloß ein „good“ hinzu. Beide haben das von Hogg angeführte Synon. Auch de Liron d'Airol. gedenkt ihrer kurz, Table syn., 2tes Supplement, S. 11. — Noch mag bemerkt werden, daß Decaisne bei der Beschreibung der Esperens Vergamotte sagt, er habe diese Frucht öfter unter dem irigen Namen King Edwards angetroffen.

Gestalt: die obige Figur stellt eine Frucht dar, wie ich sie von Kiegeßs Reise 1864 hochstämmig in Grasboden erzog. Es ist darnach anzunehmen, daß sie in günstigem Boden selbst hochstämmig noch merklich größer werden wird. Ich hatte indeß auch 1852 in Nienburg auf einem in Grabelande und warm stehenden Baume Exemplare, die nicht breiter und höher, und nur nach dem Stiele nicht so stark zugespitzt, jedoch auch nur wenig abgestumpft u. mehr birnförmig oder zapfenförmig waren. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet u. fast gar nicht abstumpft, so daß sie selten nur eben stehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine rasche Einbiegung und lange in den Stiel auslaufende, oder nur wenig abgestumpfte, mehr abgerundete Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, steht mit den Ausschnitten etwas divergirend in die Höhe, und sitzt in flacher, enger Senkung, oft oben auf, mit einigen flachen Beulen umgeben, die nur breit und flach zum Bauche hinlaufen, doch die Rundung oft verschieben.

Stiel: stark, fast gerade, an der Basis fleischig, 1 bis 1¼" lang (bei mehr Größe der Frucht wird er auch kürzer sein) durch die Spitze zur Seite gebogen, und aus der Spitze halb oder ganz herausgehend, oder wie eingesteckt.

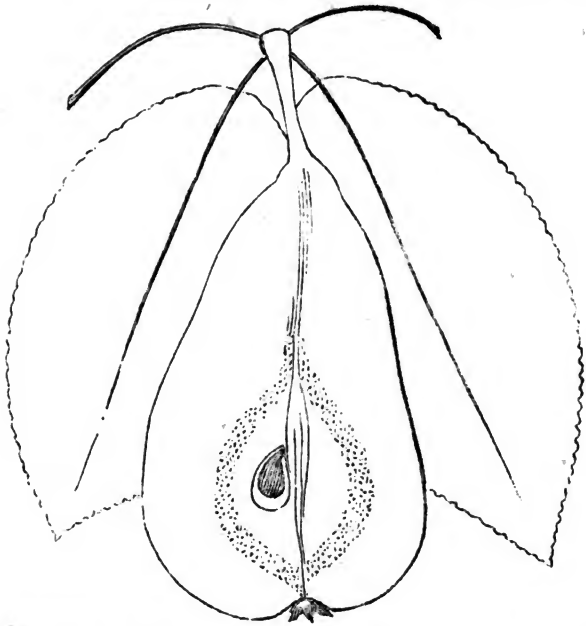
Schale: fein, rau, etwas glänzend; Grundfarbe vom Baume grasgrün, in der Reife nicht viel gelber. Die ganze Sonnenseite war 1864 mit einer bräunlichen, in der Reife freundlicheren, fast dunkelkarmosinrothen Röthe überzogen, und so sagte mir auch H. Garten-Zuspektor Lucas, daß er in Göl'n ganz brillant geröthete Früchte gesehen habe. Die Röthe ist indeß, nach Hogg's Angabe, nicht immer so stark, und so waren auch meine Nienburger Früchte weit weniger geröthet, und Schattenfrüchte können ohne Röthe sein. Punkte zahlreich, aber fein, erscheinen in der Röthe als feine, mattgraue, nicht ins Auge fallende Stippchen. Kost ist bald häufig, bald wieder nur mäßig häufig. Geruch schwach.

Fleisch: ein Weniges grünlichgelb, fein, um das Kernhaus in meinem Boden etwas merklich förmig, etwas schmalzartig schmelzend, saftreich, von weinartigem, ein Geringes abstrugirenden, gezuderten Geschmacke.

Das **Kernhaus** ist klein, schwach hohlschig, die kleinen Kammern enthalten kleine, nicht häufige, ziemlich vollkommene Kerne.

Reizzeit u. Nutzung: zeitigt nach den Jahren schon Ende Sept. oder erst im Okt., 1864 erst 22. Okt., nachdem sie am 9. gebrochen war.

Der Baum wächst recht kräftig und ist an seinen dicken steifen Trieben u. großem breiten Laube leicht kenntlich. Sommertriebe stark, gern etwas gebogen, etwas gekniet, nach oben wenig abnehmend, unansehnlich violettbraun, beschattet olive, nach unten gelblich silberhäutig gefleckt, mit zerstreuten, matten, ziemlich großen Punkten gezeichnet. Blatt groß, flach, breitelliptisch, manche zu breiter Eiform neigend, ziemlich glänzend, nur schwach nach der Spitze hin gezahnt. Blatt der Fruchtaugen noch etwas größer, von derselben Form. Astenblätter fadenförmig, selten meist. Augen dickbauchig, stumpfspitz, etwas absehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.



Die Trompetenb. Diel. In meiner Gegend * †, in günst. Boden * † †. Sept. Okt.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese gute Frucht, die wahrscheinlich Deutschen Ursprunges ist, von dem Hofgärtner Schulz in Schaumburg, und bemerkt, daß er keinen Pomologen für sie anführen könne, und ihr am ähnlichsten noch sei Cordus' Löwen-, Hessen-, oder Schärerbirne. Er bezeichnet sie als eine schätzbare Herbstbirne zum rohen Genuß wegen ihres halbschmelzenden Fleisches und erquickenden Saftes, ganz vorzüglich schätzbare aber zu Wein, Latwerge und zum Welken. Mein Reis erhielt ich von Diel und habe es sichtbar ächt erhalten, doch war die Frucht im leichten Rieburger Boden meist nicht recht vollkommen und weniger schätzbare, auch als Compot gekocht zwar roth, aber zu feinig, der Baum auch nicht gehörig tragbar, so daß leichter Boden der Sorte nicht zusagen wird. Herr v. Plotow bemerkt in der Monatschr. 1856, S. 252, daß die von Diel beschriebene Trompetenbirne die ächte Trompetenbirne nicht sein könne, die er dagegen aus Mecklenburg erhalten habe, die wegen ihres Geschmacks auch Champagnerbirne genannt werde, nach dem Stiele zu sehr lang gezogen, wenig geröthet sei, und im Sept. reife. Es läßt sich jetzt nicht mehr ausmachen, ob unvollkommene Früchte von Diels Trompetenbirne ihn zu der Ansicht veranlaßten, oder ob zwei verschiedene lange Früchte den Namen führen.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 100. Dittrich hat sie nicht. Christ's vollst. Pomol., Nr. 72.

Gestalt: Nach Diel ist sie kenntlich durch ihre Länge u. schöne Birnform, in gewöhnlicher Größe auf Hochstamm 2" breit und $3\frac{1}{2}$ " lang, und hat eine charakteristisch lange, schöne Kegelspitze, wovon der lange Stiel nur eine Fortsetzung ist. Früchte, die ich in Rienburg von einem jungen Hochstamme erntete, von dem ich auch 1864 wieder Früchte erhielt, hatten theils die Form u. Größe der obigen Figur, theils waren sie mehr konisch, $2\frac{1}{3}$ " breit und 3" hoch und in dieser Form dem Namen wenig entsprechend. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald birnförmig, bald mehr flachrund wölbt. Nach dem Stiele macht sie eine kürzere oder längere, halb oder ganz in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: klein, hartschalig, offen, sitzt nach Diel oben auf und ist der Bauch der Frucht schön rund und eben; bei den Früchten, die ich hatte, saß der Kelch meist in einer flachen, einzeln selbst ziemlich tiefen Senkung mit flachen Beulen umgeben und war auch die Form mancher Früchte ziemlich beulig, was daher rühren wird, daß der leichte Rienburger Boden der Sorte nicht zusagt.

Stiel: stark, nach Diel $1\frac{3}{4}$ bis 2" lang und gekrümmt, war an den Früchten, die ich hatte, kürzer, 1 bis $1\frac{1}{4}$ " lang, gerade oder nur leicht gekrümmt.

Schale: ziemlich stark, fein rauch anzufühlen, nur mattglänzend. Grundfarbe ist vom Baume ein schönes Hellgrün, später grünlichgelb und zuletzt hellgelb. Die ganze Sonnenseite ist mit einem bräunlichen Roth nach Diel leicht verwaschen, war aber bei mir an manchen Früchten damit stark überzogen; daß das Roth nach der Stielspitze hin streifig werde, wie Diel angibt, habe ich bisher nicht bemerkt. Die Punkte sind zahlreich, aber fein u. nicht ins Auge fallend u. findet man nach Diel oft noch Anflüge von bräunlichem Roth u. wenn der Baum in najkaltstem Boden steht, oder in najkaltsten Jahren schwarze Flecke. An den von mir erbaute Früchten überzog ein feiner, etwas grünlicher Koss fast die ganze Schattenseite u. verbreitete sich etwas zerstreut u. in mehr silbergrauer Farbe selbst über die Röhre. Geruch, nach Diel angenehm u. mürkirt, war bei mir schwach.

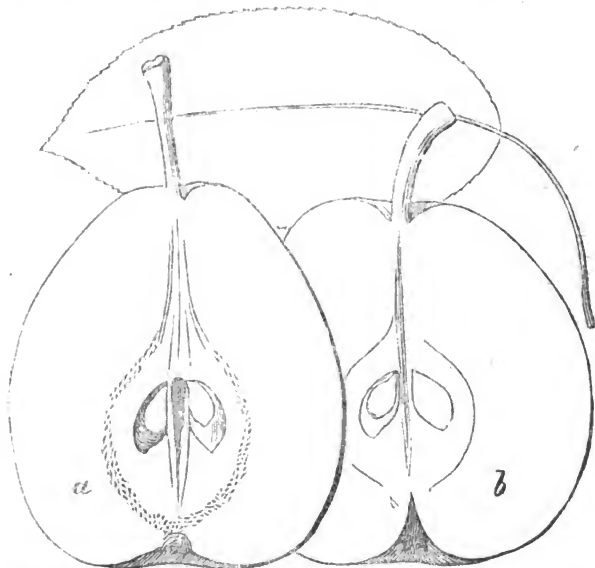
Das Fleisch ist nach Diel ungemein weiß, feinförnig, sehr saftvoll, halbschmelzend, von angenehmem, erquickenden, gewürzhaften Muskatellergeschmack. Ich fand es mattgelb, um das Kernhaus starkförnig, selbst etwas steinig, halbschmelzend, zuweisen, so weit es nicht steinig war, schmelzend und notirte den Geschmack als zimmarartig gewürzten, etwas weinartigen, erfrischenden Zuckergeschmack, der jedoch etwas abstringirend ist. Der Geschmack hat viele Aehnlichkeit mit dem der Rothens Deckantsbirne, auch etwas weiniger und kann die Frucht, wo sie nicht steinig wird, selbst delikate Tafelbirne sein.

Das Kernhaus ist klein, die engen Kammeru enthalten nach Diel selten einige vollkommene Kerne, die ich in der Mehrzahl ziemlich gut ausgebildet, lang und schwarzbraun fand.

Reife u. Nutzung: zeitigt nach Diel Ende Sept., oft früher und hält sich 3 Wochen lang. In meiner Gegend fiel bisher die Reife immer in den Okt. Zu Wein muß sie selbst da noch schätzbar sein, wo sie steinig wird.

Der Baum wird nach Diel sehr groß und ist ganz ungemein fruchtbar, was er im Rienburger Boden weniger war. Die Sommertriebe sind lang, nur etwas gekniet, nach oben nicht stark abnehmend, grünlichgelb, schwach braunroth überlaufen, nach Diel mit nur sehr wenigen, kaum bemerkbaren feinen Punkten besetzt, die ich an starken Trieben ziemlich häufig, von Form meist länglich, doch matt fand. Blatt ziemlich groß, glänzend, fast flach, eiförmig, öfters noch elliptisch, am Rande gar nicht, oder nur sehr leicht gezahnt. Asterblätter klein, fadenförmig, fehlen meist. Blatt d. Fruchttaugen meist schön elliptisch, manche dreitlanzettlich, leicht und fein (leichter und feiner als auf dem Holzschnitte) geteilt-gezahnt. Die Augen sind stark, konisch, stehen etwas ab und sitzen auf kleinen, kurz, aber deutlich gerippten Trägern. Überdied.

Die oben erwähnte and. ähnliche Frucht des Hn. v. Klotow ist wohl die jedenfalls bessere Grüne fürstl. Tafelbirne (Vb. II, 203 d. Zll. Gdb.) Nach Einspang v. Oberdieck's Zeichnung d. Trompetenbirne mochte ich beide für identisch halten, doch haben mich die mitgesendeten Blätter bald eines andern belehrt, indem der Baum der Grünen Tafelbirne am Fruchtholze ganz verschiedene, schön eirunde Blätter hat. Tabn



— Steffens Genessee-Birne. Downing. **† Sept. Okt., 14 T.—3 B.

Heimath und Vorkommen: ist eine Amerikanerin, und wurde, nach der von Downing gegebenen Nachricht, erzogen oder gefunden auf der Farm des Hrn. Stevens zu Lima, Livingston-Co. im Staate Newyork. Elliott sagt dagegen „Native of Rochester, N. Y.“ Ich erhielt das Reis von Herrn Behrens zu Travemünde, der es weiter von Downing bezog, und obgleich die Figur bei Downing nach dem Stiele breiter ist und sich etwas mehr zurundet, ähnlich wie eine kleine deutsche Nationalbergamotte, kann ich doch nach Allem und namentlich nach der angegebenen Aehnlichkeit mit Weißer Herbstbutterbirne, nicht zweifeln, die rechte Sorte zu besitzen, auch zeichnet Elliott sie in der Form, die meine Früchte hatten. Die Güte der Frucht wird von Downing und Elliott sehr gelobt, und zeigte sie sich auch bei mir als eine sehr werthvolle Tafelbirne, so wie der Probezweig bald und sehr reich trug. Sie war selbst in dem sehr kalten Jahre 1864 schmelzend. — Von der Beurré blanc unterscheidet sie sich schon durch das lanzettliche Blatt, (was jedoch unser Holzschnitt nicht richtig, weil zu breit gibt).

Literatur und Synonyme: Downing, S. 412, Stevens' Genessee mit dem Synon. Stephens' Genessee und, nach William R. Prince's Pom. Man., auch Guernsey. Elliott, S. 351, hat als Synon. auch noch Louise de Prusse, was wohl schwerlich richtig sein kann. Lond. Catal., S. 151, Nr. 401 merkt gleichfalls die Ähnlichkeit mit Beurré blanc an.

Gestalt: wie sie auf Probezweig auf gesundem Hochstamme bei mir erwuchs, hat sie die Größe der Fig. a oben; Fig. b ist aus Elliotts Werke entnommen. Gute Früchte waren $2\frac{1}{2}$ " breit und hoch. Sie hat die Form und Größe einer guten Beurré blanc. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet und sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele nimmt sie stärker ab, und ist nur wenig oder mäßig abgestumpft.

Kelch: kurzgespitzt, hartschalig, offen, sitzt flach vertieft in enger Senkung, die nach Downing eben ist, während an den hiererbauten Früchten flache Beulen den Kelch umgeben und auch am Bauche noch mehrfältig flach hervortreten.

Stiel: holzig, stark, 1" lang, oft auch kürzer, wenig gekrümmt, nach seinem Ende hin meist etwas verdickt und oft knospig, sitzt in mäßig tiefer Höhlung mit einigen sich erhebenden Beulen umgeben und durch einen stärkeren Wulst oft etwas zur Seite gebogen.

Schale: ziemlich stark, gelblichgrün. Die Sonnenseite ist mit einer bräunlichen, in voller Reife freundlich werdenden Röthe meist nur leicht oder wie fleckenartig überlaufen, die Spuren von Streifen zeigt, bei den meisten Früchten jedoch unbedeutend ist oder fehlt. Feine, häufig grün umringelte Punkte sind zahlreich und erscheinen in der Röthe als feine und matte graue Stippchen. Rostansflüge und Rostflecke sind mäßig häufig, jedoch bildet der Rost an einzelnen Früchten stellenweisen Ueberzug, und finden sich, eben wie bei Beurré blanc, in nassen Jahren manche schwarze Regensflecke. Der Geruch ist angenehm.

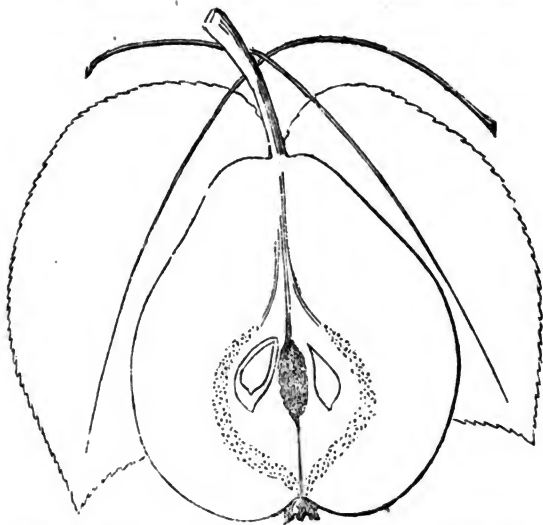
Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, schmelzend, von etwas weinartig gezuckertem, gewürzten Geschmacke, der dem der Beurré blanc sehr ähnlich ist.

Das Kernhaus hat nur kurze, hohle Achse; die mäßig geräumigen Kammern enthalten schwarze, vollkommene Kerne.

Reifezeit und Nutzung: zettigt in warmen Jahren gegen Ende Sept., in kalten erst gegen Mitte Okt. Ist auf den Pflückepunkt nicht so eigen, als Beurré blanc und wurden selbst zu früh gebrochene Früchte noch schmelzend. Downing setzt die Reife Anf. Sept.

Der Baum wächst gut und ist gesund, macht, nach dem Probezweige eine schön verzweigte Krone und setzt an die Zweige viel kurzes und etwas längeres Fruchtholz an. Die Sommertriebe sind etwas fein, wenig gekniet, kurzgliedrig, nach oben abnehmend, lebergelb, sehr wenig punktiert. Blatt flach, rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, klein, glänzend, lanzettlich, leicht gezahnt. Asterblätter kurz, pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, leicht gezahnt. Augen kurz, stumpf-spitz, nur etwas abstehend, oft stehend, auf mäßig vorstehenden, ganz kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.



Die Heathcot. Downing. ♦♦ Sept. Dtt., 2—3 Wochen.

Heimath u. Vorkommen: diese treffliche, bei uns fast noch ganz unbekanntere amerikanische Tafelfrucht wurde erzogen auf der Besitzung des Gouverneurs Gore zu Waltham in Massachusetts durch den Pächter, nach Hovey durch den Gärtner des Guts, Hrn. Heathcot; der Mutterbaum trug zuerst 1824. Downing bezeichnet sie als eine der besten amerikanischen Birnen, die die Vergleichung mit jeder aus dem Auslande eingeführten nicht zu scheuen brauche, und so zeigte sie sich auch bei mir in Zeinßen als eine werthvolle Tafelfrucht, die alle Anpflanzung verdient und selbst als Compot gefocht schön roth wird und ein sehr schmackhaftes Gericht liefert. Das Reiz erhielt ich sowohl von Herrn Behrens, weiter herkommend von Downing, als auch von Urbank, der es aus London bezog und habe ich nach der Beschreibung und nach Hoveys Abbildung die rechte Sorte.

Literatur und Synonyme: Downing, S. 304, Heathcot mit dem Synon. Gore's Heathcot ohne Figur. Elliott, S. 389 mit demselben Synon.; Hovey, Fruits of America I, S. 89 mit guter Abbildung, er allegirt noch New England Farmer VII, S. 82; Rouener Bulletin S. 99, Heathcot de Gore mit zu kleiner Abbildung. Decaisne gibt Heathcot als Synon. von seiner Epine d'été, Taf. 131, was aber irrig ist, schon deshalb, weil beide Früchte ganz verschieden. Ursprungs sind. Der Lond. Cat. hat im Anhang nur den Namen.

Gestalt: die Form fand ich etwas unregelmäßig, die kleineren Exemplare zur Eiform neigend, (und auch Hovey stellt sie ziemlich eiförmig dar,) die größeren mehr einer Beurré blanc in Form ähnlich, jedoch oft etwas breitgedrückt, so daß die Durchmesser verschieden waren. Elliotts Figur gleicht gleichfalls einer Beurré blanc. Gute Früchte waren $2\frac{1}{4}$ " breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ " hoch. Elliotts und Hoveys Figuren sind noch etwas größer, und wird sie in besserem Birnenboden, als ich habe, auch bei uns größer werden. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald ziemlich eiförmig wölbt, so daß sie nicht aufstehen kann, bald auch etwas abstumpft, so daß sie stehen kann. Nach dem Stiele macht sie schwache oder keine Einbiegungen, und dicke, aber mehr gerundete, als abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, nach den amerikanischen Werken geschlossen oder halb offen, bei mir sowohl an Früchten von Behrens, als Urbaneks Reife weit offen, steht mit den breiten, etwas rinnenförmig zusammengebogenen Ausschnitten schräg in die Höhe und sitzt bald fast gar nicht vertieft, bald in einer mäßigen Senkung, aus der bei stärkeren Früchten unregelmäßige breite Erhabenheiten entspringen, die bald die Hälfte etwas ungleich, bald Theile der Frucht beulig machen.

Stiel: holzig, 1" lang, fast gerade; sitzt bald gar nicht vertieft und wie eingesteckt, bald in einer seichten Höhle.

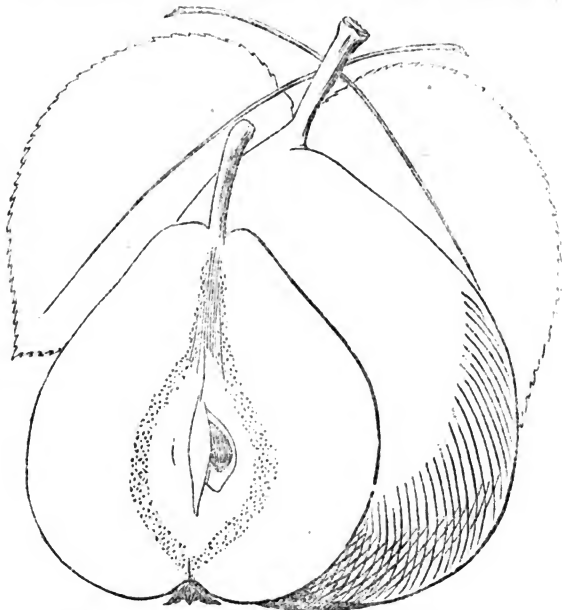
Schale: nicht stark, wenig glänzend, vom Baume matt hellgrasgrün, in der Reife grünlichgelb oder fast gelb. Rötze findet sich nicht und gibt nur Hovey einen Anflug bräunlicher Rötze an. Punkte sind ziemlich häufig, doch fein und wenig bemerklich. Kostaussüge finden sich meistens ziemlich zahlreich und bilden auch wohl bei einzelnen Früchten neßförmige Figuren. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist sehr fein, selbst in meinem Boden um das Kernhaus kaum etwas feinkörnig, mattgelb, saftreich, schmelzend, von gewürztem, etwas weinartig süßen Geschmacke.

Das Kernhaus ist bei manchen Früchten geschlossen, hat aber meistens kurze, starke, hohle Achse; die mäßig weiten Kammern enthalten meistens vollkomm., braune, langgespitzte Kerne, die am Kopfe ein starkes Spitzchen haben.

Reifezeit u. Nutzung: Downing gibt die Reife Mitte bis Ende Sept. an, Hovey und Elliott setzen sie in den Okt. 1857 reifte sie bei mir gegen Ende Sept., 1864 (Jahr sehr naschalt) erst um den 18. Okt. Sie hält sich ziemlich lange in der Reife gut, und fault nicht leicht.

Der Baum wächst nach Hovey frühzeitig, aber schön aufrecht. Er wächst auch bei mir gut und hat schon früh in der Baumschule getragen. Er setzt die Zweige in etwas stumpfen Winkeln an, die sich aber dann in die Höhe biegen. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, nach oben wenig abnehmend, olivenfarbig, nur schwach braun überlaufen, fein und meistens nicht in die Augen fallend punktiert. Blatt mittelgroß, glänzend, fast flach, oder nur flach rinnig, eiförmig, oft eioval, seicht gezahnt. Aftersblätter fadenförmig, fehlen meistens. Blatt der Frucht augen eiförmig, sehr fein u. seicht gezahnt. (An älteren Bäumen werden die Blätter schmaler und mehr oval, wie das kleinere Blatt oben und die Bezahnung wird deutlicher. Die Vegetation ist allerdings der des Grün. Sommerdorns sehr ähnlich. Zahn.) Augen bauchig konisch, nur etwas absteigend, sitzen auf wulstigen, ziemlich vorstehenden, fast ungerippten Trägern.



— *Laura von Glymes*. Bivort. ** Sept. Okt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde erzogen von van Mons, der dem jungen Baume die Nr. 2662 gab und Bivort, bei welchem er zum ersten Male 1847 trug, glaubt, daß er ein Sämling aus 1827 sei. Die Birne wurde von ihm nach der Gräfin Laure de Glymes zu Jodoigne benannt. — Die Soc. van Mons erklärte die Frucht schon 1854 in ihrer ersten Public. für geprüft und I. Ranges, doch haben sie weder Baltet, noch de Liron in ihre Auswahl von guten Birnen aufgenommen. — Zur Durchschnitzzeichnung auf unserm Holzschnitte wurde eine Frucht aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers von der Ausstellung in Berlin verwendet; in der nebenangezeichneten Form und Größe erzog sie Herr Clemens Rodt in Sterkowitz und sie trifft in letzter Darstellung noch mehr mit ihrer Abbildung im *Biv. Album* überein, sie ist im *Alb.* nur noch etwas größer, 3" breit, 3 $\frac{3}{4}$ " hoch, welchen Umfang sie wahrscheinlich nur unter sehr günstigen Verhältnissen erlangt.

Literatur und Synonyme: *Biv. Alb.* II, S. 17: *Laure de Glymes*. Danach haben sie Dougard, S. 21; de Liron, *Liste synon.*, S. 80, dessen *Descript.* I, S. 31, tab. 8, Fig. 6; Dochnahl II, S. 65; v. Biedenkf., S. 43. — Decaisne, *Jard. fruit.* IV, tab. 17, gibt der daselbst abgehandelten *Poire Graslin* als Syn. *Laure de Glymes*, doch mit einem ? hinzu, wird

aber in seinen Vermuthungen nach der von mir verglichenen Vegetation beider Unrecht haben. — In van Mons Cat., S. 37 findet sich unter Nr. 523 eine Deglimmes mit dem Zufaze par son patron, ob diese wohl dieselbe ist?

Gestalt u. Größe sind oben gezeichnet u. zum Theil besprochen. Bivort beschreibt die Birne als mittelgroß oder groß, oval kreiselförmig, nach dem Stiele zu dünner werdend.

Kelch: großblättrig, schwarzbraun, aufliegend oder auch aufrechtstehend, offen, in seichter enger oder auch weiterer Senkung, zuweilen von einigen schwachen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ziemlich stark, holzig, bisweilen fleischig, rothbraun, steht meist wenig vertieft oben auf, doch ist er häufig seitwärts gedrückt durch einen mehr oder weniger starken Höcker.

Schale: hellgrün, später citronengelb, jedoch fast ringsherum mehr oder weniger stark glatt oder auch rauh braungelb berostet, am stärksten an der S.S. und hier auch meist leicht orangefarben geröthet.

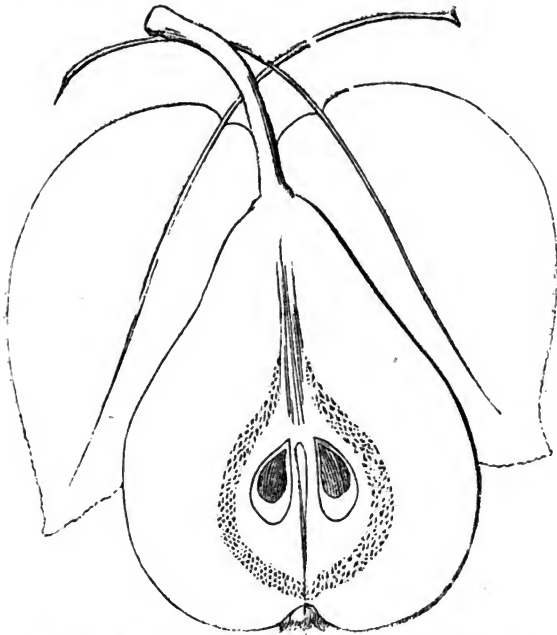
Fleisch: weiß, fein, schmelzend, halb butterhaft, saftreich, von angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmack, den auch Hr. Rodt als recht gut, ja vortrefflich sich bemerkt hatte.

Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, hohladig, Kammern klein mit oft unvollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift von Mitte Sept. bis Mitte Oktober, verlangt Zwischenpflücken u. etwas frühere Abnahme, um sie länger und in ihrer wahren Güte zu genießen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird in der Publ. der Soc. van Mons als von mittlerer Büchsigkeit, sehr fruchtbar und als geeignet zu Pyramide und Hochstamm bezeichnet, doch gibt Biv. im Alb. der niedrigen Pyramide den Vorzug. Als Hochstamm wachse er zu wenig kräftig, und am Spaliere werde die Frucht weniger schmackhaft, als auf freiem Stande. — Ich besitze die Sorte von Leroy und von Hofrath Dr. Walling mit gleicher und auch mit Biv. Angaben stimmender Vegetation. Die Blätter der Sommerzweige sind oval, die an den Augen derselben oft nachwachsenden Blätter lanzettförmig, in der vorderen Hälfte am breitesten, fein, aber scharf gesägt, glatt, Blattstiele meist aufrechtstehend und stark geröthet, besonders die längeren der nachgewachsenen Blätter. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige und die des mehrjährigen Holzes sind zwar ebenfalls zum Theil oval, meist aber sind sie eiförmig (in der Hälfte nach dem Stiele zu am breitesten), dabel etwas herzförmig, mit kurzer Spitze, während die der Sommerzweige eine kleine vortretende scharfe Spitze haben, sie sind auch größer, gröber gesägt, lederartig dick und steif, etwas schiff-, und sichelförmig, mit den selten gerötheten Blattstielen einen rechten Winkel bildend, buntelgrün und glänzend, mit wenig sichtbaren Atern. — Sommerzweige mäßig lang, wenig stark, in der Mitte etwas stufsig, (durch die zu Fruchtstiepen sich verlängern den, mit jüngeren Blättern besetzten Knospen), von Farbe grau- oder grünlichbraun, an der S.S. und an der Spitze blutartig geröthet, mit unbedeutlichen feinen gelblichen Punkten, an der Spitze meist noch etwas wollig. — Blütenknospen nach Biv. klein, länglich oval zugespitzt, rothbraun, mit Dunkelbraun und Weißgrau schattirt, oft zu 3—12 an demselben Zweige stehend.

Jahn.



Rennes' Butterbirne. Bivort. (Bonnet?) *† Anf. Dtt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde, als der Baum 1845 bei Bivort zum erstenmale getragen, von ihm nach Herrn Rennes, Pfarrer in Nevelep benannt. Dieselbe ist jedoch nach Willermoz wahrscheinlich mit der in neuerer Zeit mehrfach empfohlenen Beurré Hardy identisch u. die ganz übereinstimmende Vegetation u. sehr ähnliche Beschreibung beider läßt kaum einen Zweifel, doch sah ich von der Hardy bis jetzt noch keine Frucht. Letztere wurde von dem verstorbenen Pomologisten Bonnet in Boulogne-sur-Mer erzogen und von J. L. Jamin nach dem früheren Obergärtner und Prof. d. Baumzucht am Jardin du Luxembourg Hardy benannt. — Die Rennes' erzog ich bereits mehrfach selbst und kann sie als schön und gut empfehlen, sie hat nur den Fehler, worüber auch Decaisne bei der Hardy klagt, bald teig zu werden, doch ist dies nach Biv. durch rechtzeitige Abnahme zu verhindern.

Literatur und Synonyme: a) für Beurré Rennes Biv. Abb. I, S. 57; Annal. de Pom. III, S. 69, mit neuer Beschreibung von Bivort. (Die früher als mittelgroß oder groß, birnförmig länglich, kreisf. oder birnförmig bezeichnete Birne wird jetzt als mittelgr., kreisf. birnförmig beschrieben

Fig. 11, in letzterer nach der ihm von Gregoire mit Notizen zugegangenen Frucht. — Baltet, deutsche Bearb., S. 23.

Gestalt: wird in den Annal. mit kurzen Worten als eicund, ovoïde, beschrieben; nach meiner Formentafel habe ich jedoch auch zu der Frucht auf der Abbildung in den Annal. hinzuzufügen: nach dem Stiele zu mit einer Spur von Einbiegung und kegelförmiger, ziemlich stark abgestumpfter Spitze. — Die Birne wird in den Annal. als groß oder sehr groß, von Baltet als ziemlich groß oder groß bezeichnet.

Kelch: klein und spitzblättrig, gelbgrün, innen braungelb, halboffen, in sehr seichter und enger Senkung, mit unmerklichen Beulen umgeben, die auch als flache Kanten, wenngleich oft undeutlich, über den Bauch noch fortziehen.

Stiel: dick und stark, $\frac{1}{2}$ " lang, gelbbraun, wie fleischig, doch holzig, steht bei der Frucht in den Annal. in merklicher Vertiefung, bei der meinigen saß er obenauf wie eingedrückt, doch durch einen sich anlehenden Höcker seitwärts gerichtet.

Schale: glatt und glänzend, nach den Annal. hellgrün (wie auch die Frucht auf der Abbildung nur grün ist), an der mir reif vorliegenden Birne hellcitronengelb, wie sie auch Baltet beschreibt, mit wenigen bräunlichen Punkten, die sich an der S.S. mehr häufen und mit einigen schwachen röhlichen Streifen untermischt sind, auch mit etwas gelbbraunem Roste um Stiel und Kelch.

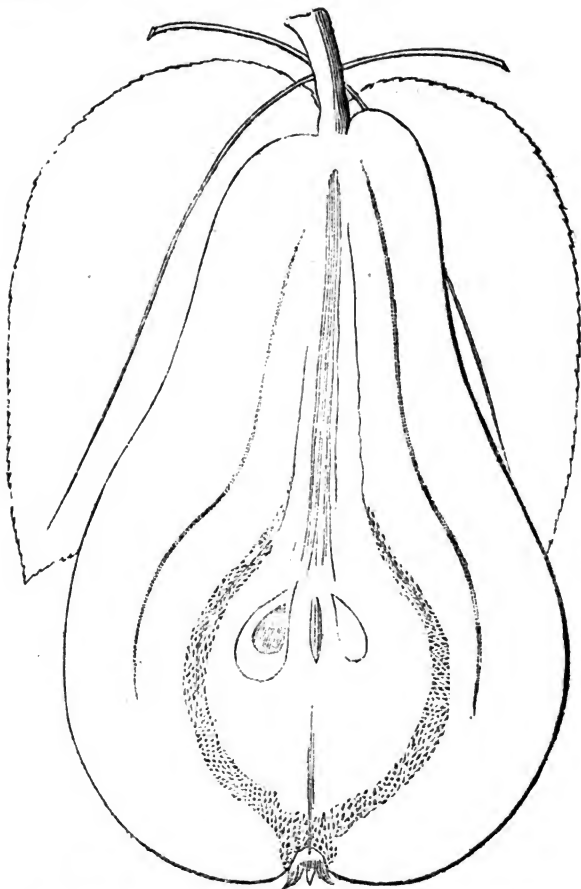
Fleisch: bittermandelartig duftend, weiß, fein, sehr saftreich, butterhaft, von gewürzreichem, etwas weinigtüßen, sehr angenehmen Geschmack. Bin. vergleicht den Geschmack mit dem der Grosse Poire d'Amande (von ihm in demselben IV. Bde., S. 97 der Annal. mit dem Syn. Bourré d'Angleterre Noisette's beschrieben u. jedenfalls unsere Engl. S. Butterbirne). Baltet bezeichnet ihn als mandelartig, erhaben, delicat.

Kernhaus: ist nur mit sehr feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern groß, mit einzelnen, aber vollkommenen braunen, oben und unten spizen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift um die Mitte des Oktobers und ist eine sehr wohlgeschmeckende Tafelfrucht I. Ranges.

Der Baum wächst lebhaft, trägt sein Holz aufrecht und macht eine schöne Pyramide, wird auch als fruchtbar bezeichnet. Die Blätter am mehrjährigen Holze einiger aus Hrn. Dehne's Reisern erzeugener junger Bäume, die mit von Hrn. Gregoire später erhaltenen Zweigen gleich vegetieren, sind mittelgroß, eicund, meist kurz, einzelne auch länger zugespitzt, oft etwas herzförmig, doch auch hier und da ins Elliptische übergehend, zum Theil noch verloren und leicht gesägt-gekerbt, meist jedoch (besonders bei starkem Wuchse, wo sie größer und mehr länglich werden), ganzrandig, glatt, schwach, schiff- und schelförmig, oder auch flach, dunkelgrün u. glänzend, fein und reich geadert. Blattstiele meist kurz. — Blüthenknospen nach Bin. mittelgroß, oval, zugespitzt, schwarzbraun, stark grauweiß verwaschen.) — Sommerzweige mäßig lang, ziemlich dick und stark, nach der Spitze hin verdickt, auch etwas stufsig, (weil die ziemlich großen kurzkegelförmigen, sanftzugespitzten Augen sich auf ihren Augenträgern erheben und vom Zweige abstehen), dunkelgelbbraun, stellenweise graubraun, mit feinen oder auch härteren weißlichen Punkten und hier und da mit Würzchen besetzt.

Sahn.



Van Marum's Flaschenbirne. Bivort. (v. Mons.) • Dtt.

Heimath u. Vorkommen: Pio. bekam den Baum, der 1850 zuerst trug, von Sim. Bouvier unter der van Mons'schen Nummer 1049, wozu sich in van Mons' Catal. der Name van Marum mit dem Zusätze „par nous“ findet, so

daß sie also von Mons (wohl noch vor 1823) erzogen und nach dem bekannten holländ. Pflanzler benannt hat. — Die oft zu enormer Größe wachsende Frucht lag bei der Ausstellung in Namur in vielen Collectionen sehr prächtig vor und muß deshalb in Belgien und Frankreich bereits viel gepflanzt sein.

Literatur und Synonyme: *Biv.* *Ab.* II, S. 157: *Poiro van Marum*. Hiernach *De Liron d'Air.*, *Descript.* I, S. 15, und *Tougaard*, S. 31. — Nach *Decaisne's Jard. fruit.* V, tab. 8 findet sie sich schon in *Noisette's Jard. fruit.*, 2. Edit., S. 150, tab. 70 (1832—39) als *Grosse Calebasse* (vergl. *Ditt.* III, 162) und in *V. Paquet's Journ. d'Hortic. pratiq.*, S. 317 (1847) als *Grise longue* ou *Frédéric Lelieur*. — Weitere Syn. sind nach *Biv.* *Triomphe de Hasselt* u. *Calebasse monstrueuse de Nord* und nach *Decaisne Carafon*, *Calebasse Carafon*, *Cal. impériale*, *Cal. monstre*, *Cal. Neckmans*, *Cal. royale*, welches letztere auch *Leroy* hat, während nach *Willermoz (Pom. de la France)* *Cal. de Nerckman* Syn. der *Beurré Sterkmans* ist. — Baltet bezeichnet sie als Zierfrucht, die in keinem Garten fehlen dürfe, es genüge ein kleiner Raum, der Baum sei fruchtbar ohne Pincement, gebeihe nicht auf Nuite, verlange kurzen Schnitt. — Mit der von *Diel* 1825 in *J. R. K. D.* III, S. 84 beschriebenen *Van Marum's* Schmalzbirne, *Beurré van Marum*, von v. Mons an *Diel* gelangt, darf sie nicht verwechselt werden. Letztere ist, wie ich sie von *Liegl* u. *Baumann* besitze, von der *Bb.* II, S. 113 des *Hdb.* beschriebenen *Brüsseler Zuderbirne* nicht verschieden, auch kann ich sie nicht unterscheiden v. *Georg's* früher Herbstbutterbirne, *Beurré George*, *Diel R. K. D.* VI, S. 162, sowie von *Meyer* dickstieliger *B. Muskateller*, *Muscat d'hiver à grosse queue*, *Diel XXI*, S. 191, beide v. *Liegl* an mich gelangt, so daß sie wahrscheinlich von Mons ursprünglich unrichtig an *Diel* abgegeben hat.

Gestalt: wie oben; wegen des mangelnden Raumes wurde die Frucht nur in $\frac{2}{3}$ der ihr zukommenden Größe gezeichnet. *Biv.* gibt sie von gleicher Form, 4" breit, $6\frac{1}{2}$ " hoch, *Decaisne* ebensogroß, doch in der einen Frucht mehr birnförmig.

Kei ch: klein, kurz- oder langblättrig, oft fehlerhaft, in kleiner seichter, regelmäßiger oder mit Beulen besetzter Senkung.

Stiel: meist kurz und dick, oft fleischig und gekrümmt, grünbraun, in seichter, enger, oft beuliger Vertiefung.

Schale: grün, später grüngelb, a. b. S. S. schwach geröthet, fast ringsum glatt bräunlich berostet, so daß die Birne grünlichbraun und wie eine große *Tougarb's* Flaschenbirne aussteht.

Fleisch: mattweiß, stellenweise gelblich, fein, kaum etwas körnig, doch mit einigen Fäden durchzogen, saftreich, schwach gewürzt süß, etwas matt, weil Zuder- und Gewürz in zu geringer Menge vorhanden sind.

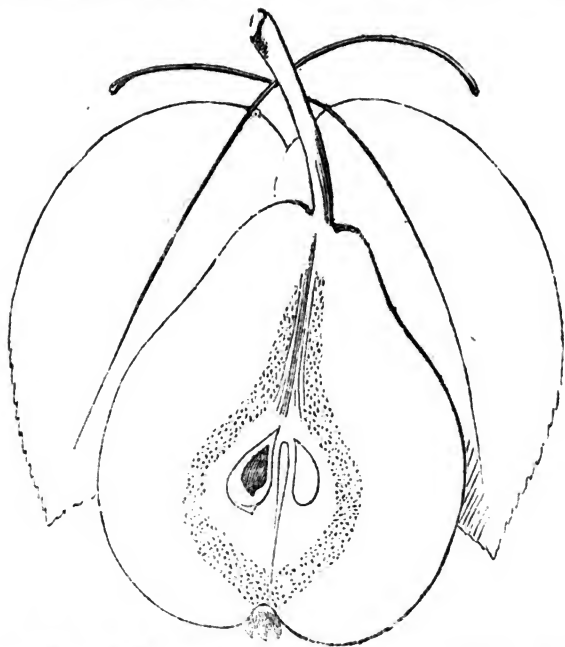
Kernhaus: hat fast keine Körnchen im Umkreise, Achse voll, Fächer verhältnißmäßig, mit hellbraunen, eirunden, kurz zugespitzten, oben ziemlich abgerundeten, plattgedrückten Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Oktober, bald früher, bald später, und es will der richtige Zeitigungspunkt gut getroffen sein, indem das Fleisch vorher geschmacklos und rübenartig, bald nachher aber schnell im Erweichen begriffen ist, ohne daß die Frucht die Farbe merklich ändert.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Jugend stark, läßt aber bald nach u. ist nach *Decaisne* ziemlich fruchtbar (vergl. oben.) Ihre vollendete Größe soll die Frucht nur am Spaliere erlangen. — An den Sommerzweigen sind die Blätter (deren Form der Holzschnitt nicht richtig gibt) elliptisch, oft in der vorderen Hälfte am breitesten, am älteren Holze sind sie mehr oval, oft sehr groß, mit auslaufender Spitze, regelmäßig fein oder auch gröber, ziemlich scharf gesägt, glatt, dunkelgrün und glänzend, schwach schiff-, doch ziemlich stark hahnel-förmig, im rechten Winkel zu den starken steifen, weißlichgrünen Stielen stehend, feingeadert. — Sommerzweige lang u. stark, doch wenig gekniet, auch an der Spitze nicht verdickt, stellenweise jedoch, besonders nach der Spitze hin etwas wollig, von Farbe gelblichgrünbraun, nach oben schwach geröthet, mit feinen gelblichweißen Punkten.

Zahn.

No. 471. Van Mons St. Germain. Dief I, 2. (3) 2.; Luc. III, 1. b.; Jahñ III, 2.



Van Mons St. Germain. Dittrich. (Poiteau, v. Mons.) • etc.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde von v. Mons erzogen, jedoch wie Dittrich mittheilt, von Poiteau benannt, der die Pfropfreiser aus dem Garten des Grafen von Artemberg bezog und 1819 die ersten Früchte erntete. Dieselbe Birne (von welcher sich auch der Mutterbaum nicht mehr in van Mons Baumschule in Löwen, aber junge Anzucht vielfach vorfand) beschrieb Vivort im Album als St. Germain nouveau (van Mons), nannte sie aber im Register einfach St. Germain (van Mons) und jetzt scheint sie als St. Germain van Mons allein zu gehen, wie 1 B. unter diesem Namen im Belgischen Sortiment in Görlitz sichtbar dieselbe Birne, wenn auch in etwas abweichender Form, doch in den übrigen Eigenschaften gut stimmend vorlag. — Die zur Abbildung und Beschreibung hier dienenden Früchte u. später Zweige erhielt ich vom Hrn. Hofgartenmeister Vorhers aus Herrnhausen, der die Frucht auch in j. unten genannten Werke ausführlich beschrieben hat.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 132 nach den Annal. der Sociét. d'Horticult. de Paris, Décbr. 1834: St. Germain van Mons. — Vorhers, Anleitung zur Pervollf. des Obstb., Hannover 1863, S. 318: van Mons Hermannsbirne. — Vivorts Album II, S. 23. Danach Lou-

gard, S. 24, auch de Viron d'Ar. Liste syn., Suppl., S. 43 und dessen Descript. II, (S. 40, tab. 29, fig. 2. Beide geben nur den Namen St. Germ. nouveau (v. M.), wogegen sich im Sortenverz. der Soc. v. Mons, von Papelen u. Leroy nur St. Germain van Mons (v. M.) findet, (die jedoch Gaujard, Nachfolger von Papelen, nicht mehr hat). Es wird ihr von ihnen und Anderen nur II. Rang und Reife im Okt., von Leroy im Nov. beigelegt, während sie nach Dittrich zu Anfang, nach Biv. zu Ende Sept. reift und bis Ende Okt. dauert. — Vergl. Dochn. II, S. 60 und v. Biedenf. S. 49.

Gestalt: Dittrich beschreibt die Frucht als bauchig, nach dem Stiele zu stumpfkonisch, $2\frac{1}{2}$ " hoch und breit, — Biv. als vollkommen birnförmig und, wie Dittr., weniger lang als St. Germain und bildet sie 3" breit, $3\frac{3}{4}$ " lang ab, — Borchers als kreiselförmig, nach dem Stiele zu stumpfspitz kegelförmig, gut ausgebildet 3" breit, $3\frac{1}{4}$ " lang. Ich hatte sie von ihm auch noch mehr länglich nach dem Stiele zu, als auf dem Holzschnitte oben; eine belgische Frucht war dagegen ziemlich eiförmig, ohne Einbiegung nach dem Stiele und scheint also die Form veränderlich.

Kelch: groß- und dick, doch meist hartblättrig, hornartig, oft fehlerhaft, offen, braun, in weiter, mäßig tiefer oder auch seichter Einsenkung, öfters mit Beulen umgeben, die auch am Bauche meist noch als flache Kanten bemerklich sind.

Stiele: stark und lang, steif, grünbraun, nach der Birne zu gelblich, steht obenauf wie eingebrückt, meist neben Höckern.

Schale: hellgrün, später hellgrünlich- fast weißgelb, zuweilen mit geringer erdarter Rötze a. d. S. S., mit sehr feinen unbedeutlichen Punkten und etwas Rost, doch besonders nur um Kelch und Stiel.

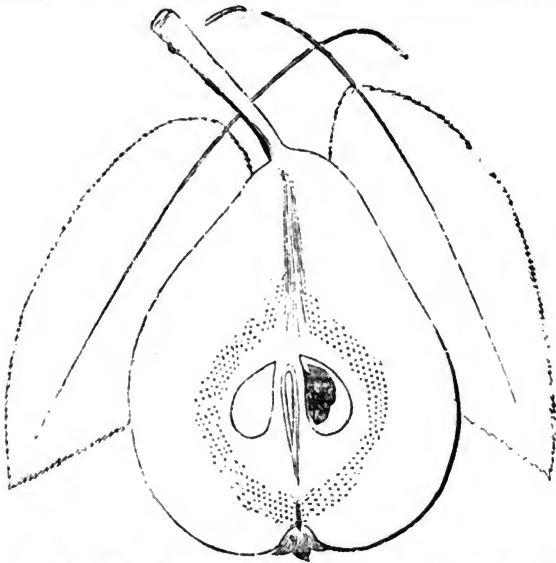
Fleisch: gelblich- oder grünlichweiß, halbfest, schmelzend oder halbgeschmelzend, saftreich, leicht-gewürzt süß, ohne Säure, zwar noch angenehm, doch ohne Vorzüge und namentlich im Geschmache der St. Germain weit nachstehend.

Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern groß mit großen braunen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt gegen Ende Oktober, dauert etwa 14 Tage und ist nach Borchers eine Tafelfrucht I. Ranges, die alle Beachtung verdient, der ich aber nur II. Rang einräume, wie sie auch in ihrer Heimath geschätzt wird.

Der Baum (nach Biv. in der Jugend sehr starkwüchsig, bei Alledem aber bald fruchtbar) ist nach Borch. von zartem Wuchse, wird nur mittelgroß u. bildet eine schöne, kugelförmige gut bezweigte Krone, ist gesund, trägt früh und reich u. bildet schöne Früchte aus, verlangt guten Boden und warme Lage, nimmt aber auch mit trockenem Sande vorlieb und ist zur Pyramidenform geeignet. — Die Sommerzweige sind an meinen jungen Bäumen gerade, schlank, oft lang, dunkelgrün-braun, stellenweise mit Grau gemengt, sparsam und fein schmutzigweiß punktiert, nach oben hin etwas wollig. Augen klein, wenig abstehend. Blätter an denselben rundlich oval, oft etwas elliptisch, die nachgewachsenen Blätter an den Knospen auch lanzettförmig, die größeren ziemlich stark schiffsförmig u. sichelförmig, glatt, fein oder auch schärfer gesägt. Am Fruchtholze sind die Blätter mehr länglich oval, nur an der Spitze noch deutlich gesägt, vielfach auch ganzrandig oder nur gekerbt-gesägt, dunkelgrün und glänzend, mit zwar sichtbaren, doch feinen Adern, nur wenig schiffsförmig oder etwas wellenförmig gebogen, ziemlich flach, aber im Winkel zu den ziemlich langen u. starken, doch biegsamen Blattstielen stehend.

Sahn.



Merlets St. Germain. Dittrich. (Merlet?) • *St. Schwanthal II t 97 ff*

Heimath u. Vorkommen: die Frucht findet sich unter diesem Namen in der Königl. Obstbaumpflanzung zu Herrnhäusen bei Hannover und erlaubte mir Hr. Hofgartenmeister Borchers sie aus dem in Berlin von dort ausgestellten Sortiment mitzunehmen, theilte mir auch später einige Notizen über sie und Zweige des Baumes mit, um die Vegetation des letzteren zu beobachten.

Literatur u. Synonyme: Dittrich I, S. 626: Merlets Hermannsbirne, St. Germain de Merlet. — Die I, S. 131 (unter Wahrer guter Louise) mochte seine frühere falsche Gute Louise für Merlets früher reisende St. Germain halten, doch fand Dittrich, der sie wohl von Die I bekam, daß die hier vorliegende, deren Ursprung Dittrich nicht angibt, noch früher als jene sei, (die Dittr. als Frühe Hermannsbirne I, S. 718 beschrieb, wie unter letzterer, S. 120 die I. Bandes des III. Handb. auseinandergefaßt wurde.) — Ob unsere Frucht wirklich jene des Merlet ist, bleibt unentschieden, doch paßt Vieles zu dem, was Dühamel III, S. 80 unter St. Germain über sie sagt: „Merlet „versichert und ich glaube es halb und halb (denn ich habe diese 2 Sorten niemals auf demselben Baume, wohl aber auf verschiedenen Bäumen in dem nämlichen Boden gefunden), es gäbe noch eine andere Sorte oder Varietät der St. Germain, die weder im Holze, noch im Blatte und in der Blüthe von der anderen im Geringsten verschieden sei, sondern bloß in der Frucht, die nicht immer „einerlei Gestalt hat, meist größer, nicht so lang und wohlgestaltet, mehr edig,

„auch in der Reife grün, dunkelgrün getüpfelt, nicht rothgefleckt, eher, oft schon „Ende Okt. zeitig und von keiner langen Dauer, vor Januar schon vorüber ist, auch keinen so erhabenen Geschmack, weil fast niemals eine Säure hat.“ — In Borchers Anl. zur Vervollk. des Obstbaus, Hannover 1863, auch im Obstfortenverzeichnis der Kön. Obstplantage in Herrenhausen findet man sie nicht, doch bei Oberbled, S. 352 (der mit dem Baume aber kein Glück hatte und ihn für empfindlich auf den Boden hält) und Dochnahl, S. 60 (letzter nach Dittr.)

Gestalt: eirund, am Kelche flach, doch so abgerundet, daß die Frucht nicht wohl aufsteht, nach dem Stiele zu kurzbirnförmig abgestumpft. — Dittrich beschreibt sie als ziemlich groß, 2 — 2 $\frac{1}{4}$ “ breit, 2 $\frac{3}{4}$ —3“ lang, lang eiförmig, mittelbauchig, nach Kelch und Stiel fast gleichmäßig, etwas breit abgestumpft sich zuwölbend, doch nach dem Stiele zu mehr abnehmend.

Kelch: stark u. langgespitzt, zuweilen auch kurzblättrig hornartig, offen, sternförmig, obenauf oder in geringer Einsenkung, umgeben mit flachen Beulen, die am Bauche oft kaum noch bemerklich sind, sondern die Abrundung ist meist überall ziemlich gleich.

Stiel: ziemlich stark und lang, braungelb, holzig, steht obenauf mit Beulchen umgeben, oder wird von einem Höcker seitwärts gedrückt.

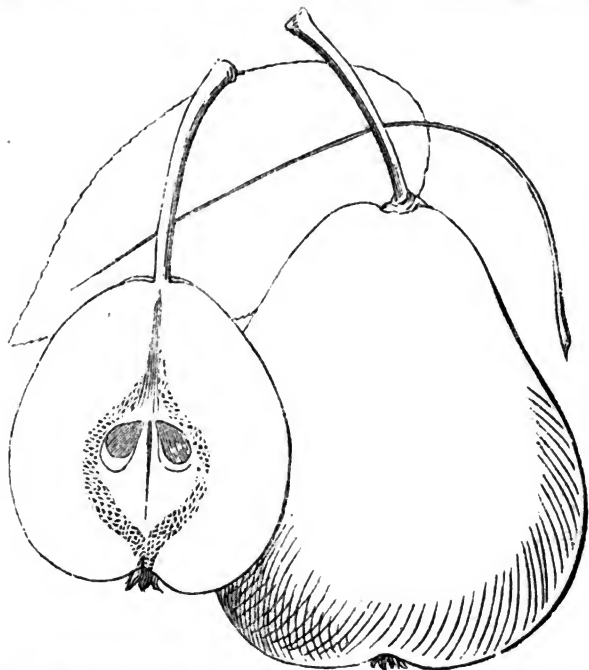
Chale: grün, später hellgrün, zuletzt fast gänzlich gelb, doch überzieht das Gelb ein stellenweise ziemlich zusammenhängender glatter hellgelbbrauner Rost und die Sonnenseite ist matt orangefarben geröthet und darin graugelb punktiert. Dittrich gibt erdartige, oft unbedeutende, oft auch sich weitverbreitende Röthe an d. S. S. an u. zahlreich, doch unbedeutliche graue und grünliche Punkte, die im Roth grau, rothumkreist seien — wie dies bei anderen Früchten, besonders vor der eingetretenen Reife schon der Fall sein kann.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, nach Dittrich von seinem muskellatellerartigen Zuckergeschmack, wurde von mir notirt als angenehm gewürz süß, doch im Mindesten nicht an den säuerlichen Geschmack der St. Germain erinnernd.

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach-hohlachsig, Kammern groß, mit etwas kleinen, länglichen, braunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift zu Anfang des Oktober, hält etwa nur 14 Tage u. wird dann teig. Hr. Borchers erklärt sie für recht schätzbar und aller Empfehlung werth, doch möchte ich sie mit Dittrich nur in den II. Rang stellen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach Dittrich ansehnlich in der Jugend, geht pyramidal in die Luft u. trägt bald und ziemlich reichlich, ist an seinen dunkelen, glänzenden, heruntergebogenen Blättern kenntlich. Nach Hrn. Borchers ist der Wuchs zart, doch aufrecht mit unregelmäßigem Nebenholze in die Höhe gehend und trägt sehr reich, auch auf Hochstamm gutausgebildete Früchte. — Die Blätter, (deren Gestalt nach dem Stiele zu der Holzschnitt besonders an dem einen Blatte zu wenig abgerundet darstellt) sind ähnlich denen der St. Germain, nur kleiner, sehr länglich eirund mit auslaufender Spitze, 1“ breit, 2 $\frac{3}{4}$ “ lang, glatt, fein und stumpf-gefägt. — Blütenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, gelbbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach oben etwas röthlich, mit vielen feinen weißlichen Punkten.



— Madame Adelaide von Reves. Bivort. (v. Mons.) ** Dkt., ein paar Wochen.

Heimath und Vorkommen: diese Varietät stammt her aus den Gärten der Soc. v. Mons, wo der Wüchling unter der Nummer 2084 sich fand, und zuerst 1854 trug. Die Societät erachtete sie der Beibehaltung für würdig, und benannte sie nach Madame Adelheid von Burlet zu Reves, die mit zu den ersten Begründern der Societät gehörte. Das Reis empfing ich von der Societät van Mons und kann an der Aechtheit meiner Sorte nicht zweifeln, doch ist 1864 auf sehr kräftigen Probezweige an einem jungen Hochstamme der Hardenponts Winter-Butterbirne, der diese in schöner Vollkommenheit producirt, die Frucht ziemlich klein ausgefallen und wird sie wohl nur in einem für Birnen passenderen Boden gut thun und am besten zwergförmig gezogen werden. Sie war indeß selbst in meinem für Birnen ungünstigen Boden u. in dem sehr kalten Jahre 1864 schmelzend und der Geschmack edel, trug auch gleich voll.

Literatur u. Synonyme: Annales III, S. 97. Vergleichen auch Bericht der Soc. van Mons von 1856, pag. 111, wo sie als moyen ou gros, irregulièrement turbiné ou en forme de Bergamote, geschilbert wird. — de Liron d'Airol.

Descript. I, S. 71, Taf. 16, Fig. 10; ist hier kreiselförmig, 3" breit und hoch dargestellt.

Gestalt: nach der Abbildung in den Annales (s. die größere Figur oben) ist sie kreiselförmig; meine kleineren Früchte neigten etwas mehr zur Eiform, welche 2te Form die Annales gleichfalls angeben. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich in den kreiselförmigen Exemplaren flachrund wölbt, in anderen Früchten etwas mehr zurundet, jedoch so weit abstumpft, daß sie aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie ohne merkliche Einbiegungen, in kleineren Exemplaren selbst mit sanftergehobenen Linien ab, und ist wenig oder gar nicht abgestumpft.

Kelch: offen, liegt mit den dünnen Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, meistens auf und sitzt in flacher Senkung, mit einigen flachen Beulen umgeben, die nur sehr flach über die Frucht sich hinziehen, deren Bauch meistens schön gerundet ist. Nach den Annales steht der Kelch in die Höhe.

Stiel: holzig, $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ " lang, meistens knospig, sanft gekrümmt, nur wenig auf die Seite gebogen, sitzt in seichter Vertiefung, oder bei kleineren Früchten wie eingesteckt, mit einigen feinen Beulen umgeben. Die Annales betrachten es als Eigenthümlichkeit, daß er auf einer Art fleischiger Erhöhung sitze, die ich, wie sie dargestellt ist, an meinen Früchten nicht fand.

Schale: ziemlich fein, wenig glänzend, vom Baume schon gelblichgrün, in der Reife schön citronengelb. Die Sonnenseite ist nach den Annales zuweilen etwas roth angelaufen; meine Früchte, die nicht stark besonnt saßen, waren ohne Röthe. Die Punkte sind sehr fein zerstreut, wenig ins Auge fallend, manche machen sich dadurch bemerklich, daß sie grün umringelt sind. Kostanflüge u. Figuren sind an den meisten Exemplaren häufig, einzelne sind mehr davon frei. Geruch schwach.

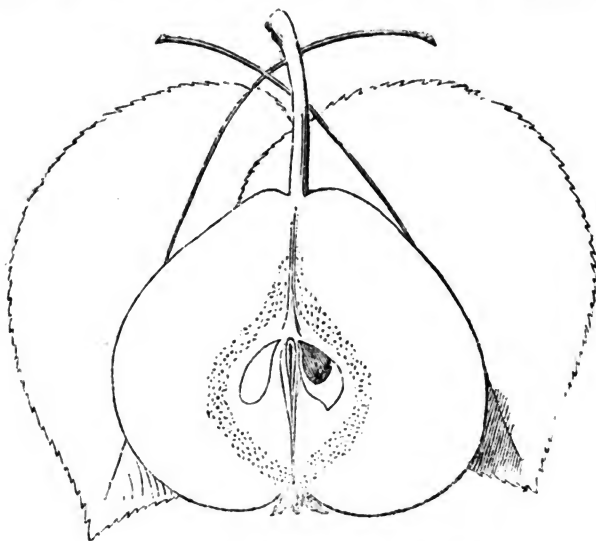
Das Fleisch ist gelblich, fein, saftreich, schmelzend, selbst in meinem Boden um das Kernhaus kaum feinkörnig, von gewürzreichem, etwas weinartig süßen, edlen Geschmacke.

Das Kernhaus hat nur kleine hohle Achse, ist klein, die nicht geräumigen Kammern enthalten schwarze lang- und spitz eiförmige, theils auch taube Kerne.

Reifezeit u. Nutzung: zeitigt nach den Annales in der 2ten Hälfte des Okt., bei mir 1864 gegen 22. Okt., wonach sie wohl oft schon in der ersten Hälfte des Okt. zeitigen wird. Auf den Pflückepunkt ist sie nicht eigen, und wurden zu verschiedenen Zeiten gebrochene Früchte alle gut. Kann wohl nur als Tafelfrucht dienen.

Der Baum wächst nach den Annales kräftig (u. so auch mein Probezweig), u. ist sehr fruchtbar, wie auch seine Rusticität hervorgehoben wird. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, wenig gekniet, steif, nach oben nicht viel abnehmend, lebergelb, sehr wenig und fein punktiert. Blatt ziemlich groß, glänzend, flachrinnig, langeiförmig, einzeln langelliptisch, seicht, doch scharf gezahnt. Akerblätter fadenförmig, fehlen häufig. Blatt der Fruchtaugen fast lang elliptisch, meist am Stiele ziemlich eiförmig zugerundet, sehr seicht gezahnt. Augen mäßig groß, etwas breitgedrückt, fast anliegend, sitzen auf flachen, schwach oder gar nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.



Rummelter Birne. Meßger, (Ruß). ++ Dtt.

Heimath und Vorkommen: sie findet sich in Baden (um Heidelberg, Zwingenberg, Kirchheim u. s. w.) und Württemberg (Hohenheim, Eßlingen, Neutlingen) sehr häufig gepflanzt und Herr Pfarrer Ruß in Mauer unweit Neckargemünd machte im Obstbaumfreund 13. Jahrg. S. 5 auf ihren Werth hauptsächlich aufmerksam. Sie ist als Most- u. Schnitzbirne nach Meßger sehr zu empfehlen und steht unter den Mostbirnen in gleichem Range, wie der Riesling unter den Trauben. Am Baume möglichst ausgereift, gibt sie sehr dauerhaften Most mit einer Art Bouquet, was ihn dem Traubenmoste aus etwas geringen Jahren gleichstellt und es kann letzterer durch Zumischung dieses Birnmostes sogar noch verbessert werden. — Die zum Holzschnitte benutzte Frucht überließ mir gütigst Hr. Gartendirektor Hartweg aus Schwellingen bei der Ausstellung in Görlitz und sandte mir später auch Zweige, so daß ich nach aus diesen erzeugenen Bäumen die Vegetation einigermaßen schildern kann.

Literatur u. Synonyme: Meßgers Kernobstf., S. 163. M. bemerkt, daß man bereits eine Frühe u. eine kleine Rummelter unterscheidet, die wohl aus Samen der gewöhnlichen entstanden. — Lucas Kernobstf., S. 241. — Ditt- rich III, S. 221. — Dochnahl II, S. 193. — Synonyme: Späte, Most-,

Gelbe Kummelter, Weinbirne, Späte Bratbirne, Rothenbirne u. Braunbirne nach Metzger; Kummelter, Saubirne, Kugelbirne, Welsche Vogenäckerin nach Lucas; Heidelberger Champagnerbirne nach Ruz-Dittrich; Säl- und Seilbirne (doch mit?) am Bodensee nach Dochnahl.

Gestalt u. Größe vgl. m. oben. Metzger beschreibt die Birne als mittelgroß, platt, $2\frac{1}{2}$ " breit, $1\frac{1}{2}$ " hoch, meist mittelbauchig, nach beiden Enden gleich abgerundet, doch öfters am Stiele etwas eingebogen und hierdurch bemerklich stumpfspitz.

Kelch: sehr groß, breitblättrig, offen, in meist regelmäßiger, seichter und weiter Senkung, bisweilen mit schwachen Beulen umgeben, die jedoch nicht fortlaufen, so daß die Abrundung meist gleichförmig und schön ist.

Stiel: etwas dünn, $1-1\frac{1}{2}$ " lang, braun, gekrümmt, steht oben auf in seichter, weiter Höhle, deren Rand oft durch einen Höcker auf der einen Seite höher ist.

Schale: gelbgrün, später schön orangegelb mit ringsum gleich vertheilten braunen Punkten, die nur hier und da durch schwache Kostansflüge, am häufigsten nach dem Stiele zu, unterbrochen sind.

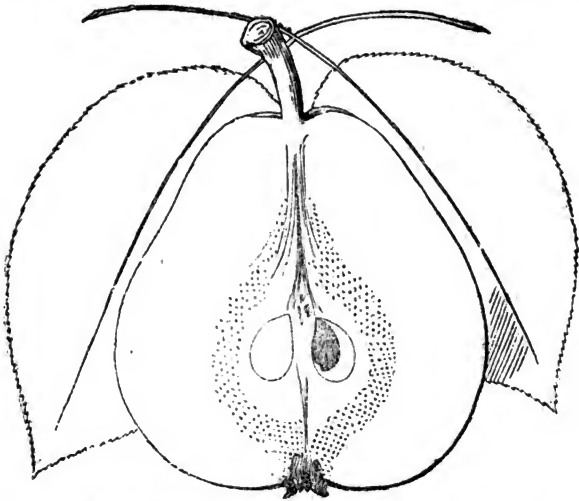
Fleisch: weiß, hart, rübenartig, sehr grobkörnig und vor der Reife ungenießbar, herbe-süß. Bei der Reife wird dasselbe weich und nimmt einen weinigen Geschmack an.

Kernhaus: mit etwas stärk. Körnchen umgeben, schwach hohlachsig; Kammern nicht groß, mit vollkommenen, braunen Kernen mit Höcker-Ansatz.

Reife u. Nutzung: die Reife erfolgt Ende September oder zu Anf. Oktober und die Dauer erstreckt sich bis gegen den November. — Das Keltern der Birnen geschieht vor dem Zeigwerden, weil sonst die gemahlene Masse zu schmierig wird und nicht gepreßt werden kann. Man muß sie in solchem Falle mit etwas Stroh mengen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Jugend schnell, wird groß, sehr alt u. äußerst fruchtbar, nimmt auch mit allerlei Boden vorlieb. Da seine Früchte vom Baume ungenießbar sind, so eignet er sich zu Straßenpflanzungen und in Gebirgsgegenden aufs Feld. Doch soll er nach Einigen gegen hohe Kältegrade nicht unempfindlich sein — was aber von Anderen nicht anerkannt wurde. — Die Sommerzweige meiner noch sehr jugendlichen Bäume sind gerade, lang u. stark, doch in der Mitte hier u. da etwas stufig u. an den daselbst abstehenden Augen mit nachgewachsenen elliptischen u. lanzettförmigen Blättern besetzt, von Farbe dunkel- fast schwärzlichbraun, vielfach gelbweiß oder weißgelb punktiert. Blätter in der Mitte des Sommerzweigs breit eirund, ziemlich rundlich, länger od. kürzer zugespitzt, oft fast ohne Spitze, oft aber auch mit ziemlich langer u. scharfer Spitze, grob u. scharf gesägt, sehr dunkelgrün und glänzend, kurzgestielt; es finden sich an ihnen zuweilen auffällig große lanzettförmige Aftersblätter. Uten am Zweige sind die Blätter größer (einzelne sehr groß, $2\frac{1}{2}$ " breit, $3\frac{1}{2}$ " lang), zum Theil länger gestielt u. mehr länglich eirund; die in der Regel gleichfalls scharfe Bezahnung ist stellenweise undeutlich u. unterbrochen. Sonst sind die Blätter ziemlich flach, doch wegen einiger wellenförmiger Biegungen nicht ganz eben, reich, doch fein gedert, dick u. lederartig, u. stehen meist im rechten Winkel zu dem kurzen oder längeren Stiele.

Jahn.



— Loire's Gewürzbirne. Diel. (van Mons.) •• Mitte Dft.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht, welche von van Mons unter dem Namen Loire de Mons (benannt nach dem Baumgärtner Loire bei Abbé Duquesne in Mons) an Diel kam, hat in Allem, sowohl in der Frucht, wie in der Vegetation große Aehnlichkeit mit der Weißen Herbstbutterbirne und ist wohl als ein Abkömmling von dieser zu betrachten. — Die zum Holzschnitte benutzte Frucht überließ mir Herr Hofgartenmeister Borchers in Herrenhausen auf der Ausstellung in Berlin u. sie hatte sich in jenem Jahre 1860 gut ausgebildet; auch sandte mir 1862 Hr. Pastor Jacobi in Hainrode die Frucht in gleicher Vollkommenheit, doch habe ich nicht erfahren können, ob dies regelmäßig der Fall ist, so daß sie die auf freiem Stande oft nicht schön werdende Weiße Herbstbutterbirne ersetzen könnte.

Literatur u. Synonyme: Diel N. R. D. II, S. 172: Loire's Gewürzbirne, Loire de Mons. Danach Ditt. I, S. 643 und Dochnahl II, S. 89. — Von Biedenfeld, S. 141, citirt v. Kehrenthal, der hiernach den Baum als nicht starkwüchsig, die Frucht als sehr angenehm für die Tafel, 2 bis 3 Wochen haltbar bezeichnet. — Borchers, in f. Anleit. zur Vervollk. des Obstb., Hannover 1863, hat sie nicht, und erwähnt sie auch nicht in f. Bemerkungen über 116 Birnen der Königl. Obstplantage in Herrnhausen in Kochs Wochenchr. v. 1865, S. 60 u. folg. — In ihrer ursprünglichen Heimath scheint sie verloren gegangen zu sein, wenn sie nicht unter einem anderen Namen geht; ich habe wenigstens den Namen in belgischen und französischen Schriften nicht gefunden.

Gestalt u. Größe gibt der Holzschnitt. — Die beschreibt die Frucht als der Weizen Herbstbutterbirne in Form, Farbe und Größe ähnlich. Der Bauch steigt stark nach dem Kelch hin, um diesen wölbt sie sich nachrun und steigt gut auf, nach dem Stiele endigt sie ohne Einbiegung mit gewölbter, kurz abgestumpfter Spitze. Natürliche Größe: $2\frac{1}{2}$ " in der Breite u. ebensoviel in der Höhe.

Kelch: hartschalig, geschlossen oder etwas offen, in schöner, ziemlich weiter schüsselförmiger Senkung, ohne bemerkbare Erhabenheiten um denselben oder über den Bauch hin.

Stiel: ziemlich stark, holzig, gelbbraun, in einer kleinen mit Beulen besetzten, nicht zu engen Höhle.

Schale: glatt, grünlichgelb, in der Reife citronengelb mit grünlichen Stellen, mit feinen braunen Punkten, a. d. S. S. nach Die ohne Rösche, doch war eine meiner Früchte orangefarben geröthet, wie und da mit Roststreifen u. um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängend zimtbraun berostet, was nach Die oft einen großen Theil der Frucht einnimmt. Meine Früchte waren auch nicht frei von kleinen und größeren schwärzlichen Rostflecken.

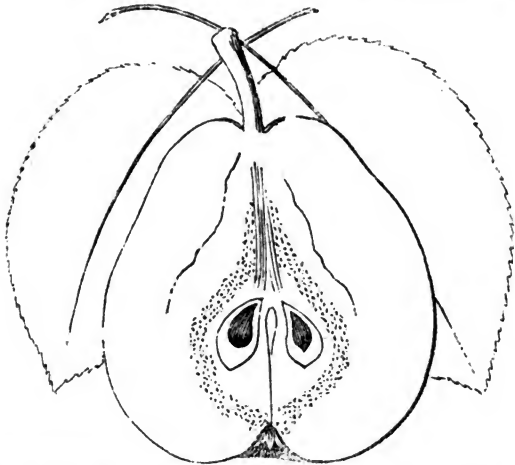
Fleisch: gelblichweiß oder weiß, fein, saftreich, butterhaft, angenehm gewürzt-weinligfüß, sehr wohlschmeckend (nach Die von angenehmem, kraftvollen, gewürzhaften Muskatelergeschmack.)

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, vollacksig, Kammern nicht groß, etwas breit muschelförmig, mit vollkommenen, dunkelbraunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne zeitigt um Mitte Oktober, zuweilen etwas früher, sie hält sich aber auch oft bis zu Anfang des Novembers.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach Die nicht stark, belaubt sich etwas licht, ist aber bald fruchtbar. Auch nach Herrn Vorchers brieflicher Mittheilung ist der Wuchs mäßig kräftig, aufrecht, doch bildet der Baum gerne etwas rändiges Holz (scheint also vor dem der ihr ähnlichen Weizen Herbstbutterbirne in solcher Hinsicht nichts voraus zu haben.) — Die Sommerzweige einiger noch jugendlichen Bäume, welche ich aus den von Herrn Vorchers empfangenen Keisern erzog, sind ziemlich lang und stark, etwas stufig, doch mit wenig abstehenden Augen, von Farbe grünlich gelbbraun, an der S. S. braunroth oder graubraun, mit feinen schmußigweißen Punkten, an der Spitze kaum etwas wollig. Blätter an den Sommerzweigen elliptisch, am Stiele stark verschmälert; diejenigen am Grunde der Sommerzweige sind ebenfalls elliptisch, doch zum Theil auch oval und eirund, jedoch (wie es der Holzschnitt oben nicht darthut) fast immer mit Ansatz zu Elliptisch, so daß Leptere wohl als die Hauptform bezeichnet werden kann. Sie sind ferner mittelgroß, glatt, regelmäßig fein, etwas seicht und stumpf gefügt, in den Blathälften oft ungleich, mäßig dunkelgrün, doch glänzend, schwach schifförmig, doch nur wenig schifförmig, meist flach. — Die gibt die oberen Blätter des Zweigs ebenfalls als elliptisch, die unteren mehr als lanzeiförmig an, auch das Uebrige ziemlich mit mir in Uebereinstimmung.

Zahn.



Defays's Dechantsbirne. Doyenné Defays. Millet. (Defays.) ** Dtt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde erzogen vom Grundbesitzer Franz Defays in St-Laud bei Angers u. nach Decaisne schon 1839 in Angers ausgestellt; nach de Viron würde der Baum 1848 zuerst getragen haben — Man lort die Birne allgemein, obgleich sie risweilen etwas fleischig kleiden soll, doch hatte ich sie schmelzend und wohlschmeckend aus Angers von der Ausstellung in Berlin, erbat mir auch darauf hin von Hrn. Veron einen Baum, und wenn die Frucht bei uns ebenso gut wird — was freilich noch zu erproben ist, so kann sie bestens empfohlen werden.

Literatur und Synonyme: erste Nachricht gab Millet, Präsident der Gartenbaugesellschaft in Angers, in Pomol. de Maine et Loire I, pag. 11, 1850. Man findet sie ferner bei Tougard, S. 102; de Viron, Liste syn. S. 51, dessen Descript. II, S. 43, Taf. 30 (mit Figur einer unserer Holzschritte ähnlichen Frucht und einer Aen von sehr plattrunder Gestalt); Baltet, les bonnes Paires, S. 28; Hogg, Man. 1860, S. 181; 7 Publ. d. Soc. v. Mons, S. 199. — Sehr hübsch abgerisbet ist sie von Willermoz in Pom. de la France I, Nr. 60 (in der einen Frucht wie die unstrige, in der andern mehr rundlich oder bauchig eiförmig, beide jedoch größer, etwa 2 3/4" breit u. fast ebenso hoch); ferner in Decaisne's Jard. fruit., VI, Taf. 36 (ebenfalls meiner Zeichnung ähnlich, doch von der Größe wie Will.) Der Name des Erziehers ist Defays, nicht Defay (also auch nicht Deiais, wie Andere schreiben.) Decgit nicht, wie der Vilvorder Catal. v. 1856 — 57 mit Berufung auf Comice hort. de Maine et Loire. das Syn. Beurré d'Andusson d'hiver hinzu, obgleich ihm die Söhne von Andusson-Hiron in Angers die Mittheilung von dem Ursprung machten, u. auch Andere haben dies Syn. nicht. — Eine Beurré Defays aus dem Sortiment der Garten.-Gesellschaft zu Namur in Görlich war sichtbar von unserer Doyenné Defays nicht verschieden u. nach dem unten geschilderten

Verhalten der letzteren dürfte auch die in Leroy's Verzeichniß außer derselben noch angeführte im Fleische und der Reife verschiedene *Beurré Defais* doch nur dieselbe Frucht sein.

Gestalt u. Größe sind oben gezeichnet u. besprochen. *Decaisne* beschreibt die Frucht als mittelgroß, rundlich, beulig um den Stiel. — *Willermoz* als *Doyenné*-, selten *Bonchrétien*-förmig. Die von beiden gegebene Größe mag sie am *Spaliere* erlangen.

Kelch: lang- u. spißblättrig, sternförmig, oft verstümmelt, offen, in enger, meist beuliger Einsenkung.

Stiel: ziemlich stark u. steif, braungelb, sitzt auf der meist breit abgestumpften Fruchtspitze wie eingedrückt oder schwach vertieft neben Höckern.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, an der S.S. oft leicht geröthet und an dieses angrenzend grünlich marmorirt u. bräunlich punktiert; auch mit einzelnen Koststreifchen, die um den Kelch zusammenhängender werden.

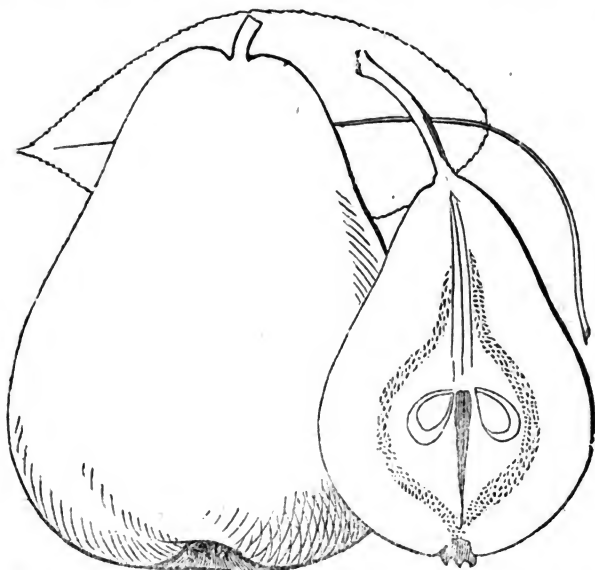
Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, von sehr gewürzhaftem, süßweinigem Geschmack. — *Decaisne* schildert es als schmelzend, gezuckert, parfümirt, nicht müskirt (wie *Manche* angeben), *Willermoz* als schmelzend oder halbschmelzend, zuweilen abknackend, gezuckert-weinig parfümirt, der *Hardenpont's* Winterbutterb. im Geschmack ähnlich, wenn der Baum in leichtem Boden stehe.

Kernhaus: hat etwas feine Körnchen im Umkreise, volle oder etwas hohle Achse, ziemlich große Kammern mit oft unvollkommenen kleinen, braunen Kernen.

Reife und Nutzung: meine Früchte zeitigten gegen die Mitte des Oktober, obgleich sie die Ausstellung bestanden hatten. *Decaisne* gibt Anf. Sept. an und bezeichnet die Birne als Sommerfrucht. Nach *Willermoz* reift sie im mittäglichen und inneren Frankreich im Okt. u. Nov., im nördlichen im Nov. und Dec., darf am Baume nicht gelb werden und verlangt Aufmerksamkeit auf dem Lager, denn über den richtigen Zeitpunkt hinaus wird sie teig und säuerlich.

Der Baum ist nach *Will.* mittelwüchsig, fruchtbar, schöne Pyramiden bildend, gedeiht auch auf Quitt, verträgt aber keinen schweren, beschatteten oder zu feuchten Boden. — Die Blätter einiger jugendlicher, von Leroy's kränklichem Baume abgezweigter Bäumchen sind am Sommerzweige mittelgroß, oval, mitunter mit Ansatz zu Elliptisch, glatt, regelmäßig fein oder auch gröber, meist stumpf (stumpfer als auf unserem Holzschnitte) gesägt, etwas schiff. u. stark sichelförmig, ziemlich dunkelgrün; Stiel von $\frac{1}{2}$ bis 1" lang. Die Blätter am mehrjährigen Holze sind ebenso, doch oft breiter, zu Grund neigend; Stiel theilweise bis 2" lang. (*Willerm.* beschreibt die Blätter ähnlich, aber als größer, 10 Centim. lang, 3 breit, die blüthenständigen als flacher, oval, lanzettförmig u. ganzrandig, langgestielt.) Sommerzw. ziemlich stark, gerade, röthlichgraubraun mit zahlreichen feinen weißlichen Punkten. — *Will.* nach *Will.* groß, konisch, zugespitzt, rothbraun mit Maronenbraun und Grau schattirt.

Sahn.



General Dütilloul. Bivort. Auf Zwerg auch bei mir **, Dkt. 3 B.

Heimath u. Vorkommen: stammt aus den Gärten der Société van Mons zu Geest-St.-Remy, und trug zuerst 1845. Sie ist, nach einer von Herrn De Jonghe zu Brüssel gegebenen Nachricht benannt nach einem Verwandten Bivort's, was in den Annales nicht mit bemerkt ist. Bivort rechnet sie unter die Tafelfrüchte erster Qualität und sagt, daß sie auch für Hochstämme passe, u. die abgebildete Frucht, (s. d. größ. Fig. oben) von Hochstamm genommen sei. Mein Reis erhielt ich v. Hrn. De Jonghe u. trug die Sorte wiederholt, sowohl hochstämmig, als auch 1863 und 64 auf kräftiger Pyramide, hier aber klein und hatte hochstämmig wenig Güte, war auch als Compot gekocht etwas fade. Auf Zwergstamm indes war sie selbst in dem kältesten Jahre 1864 völlig schmelzend, u. von sehr angenehmem, erfrischenden, etwas süßweinigem Geschmacke, so daß sie in für Dörren günstigerem Boden nicht nur größer, sondern auch wohl hochstämmig werthvoll sein wird. Sie ist nicht eigen auf den Pflanzpunkt.

Literatur und Synonyme: Annales, V, S. 97. Sie ist abgebildet mit leicht aufgetragener Röthe an der Sonnenseite, mit Anflügen u. Flecken von Rost, und um Stiel und Kelch leichter Rostüberzug. Die Form wird als birnförmig, oder zwischen Kreiselform und Birnform stehend (turbine-pyriforme) bezeichnet, u. gehört die Abbildung dieser letzteren Form an, doch ist die Kelchsenkung gegen den Text, nach welchem der Kelch fast odenauf steht, ungewöhnlich tief. — de Liron d'Airoles Descript. II, S. 49, Taf. 26, fig. 14, General Dütilloul, gibt sie um den Kelch höher abgerundet, und nach dem Stiele spitzer, so daß sie

sich meiner Fig. schon etwas mehr nähert. — Synonym ist vielleicht St. Germain in Dutilleul, wenigstens hat die im Jard. fruit. III, 34 beschriebene Poirö du Tilloy, mit den Synonymen St. Germain Dutilleul, St. Germain Du Tilloy, St. Germain de Graines und Belle Julie, in Form u. Beschreibung mit meiner Frucht manche Aehnlichkeit, doch bleibt die Identität problematisch, zumal Decaisne über die Herkunft dieser Sorte nichts bemerkt. Fände Identität statt, so würde ich das Synonym Belle Julie restreiten müssen, welches Decaisne auch nur auf ihn von Royer gesandte Früchte gründet; wenigstens ist, was ich von Papeleu als Belle Julie habe und mir ächt scheint, in Frucht u. Vegetation eine andere Sorte. — Herr Dochnahl nennt unsere Frucht im Führer, in einer ganz unnötigen u. sel. it unzweckmäßigen Namensvermehrung Dutilleuls Schmalzbirne.

Gestalt: allermeistens birnförmig und sind nur wenige am Kopfe flacher gerundet. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich fast stumpf zuspitzt und nicht sehen kann. Nach dem Stiele macht sie schlanke Einbiegungen und segelförmige, in meinem Boden nicht a gestumpfte, sondern fast in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, Ausschnitte meist verstümmelt, die, wenn sie vorhanden sind, rinnenförmig zusammengeogen, divergirend in die Höhe stehen; er sitzt obenauf, mit kleinen Beulen und Falten umgeben, u. auch über die Frucht hin kann man flache, einzeln etwas flachrippige Erhöhen verfolgen.

Stiel: holzig, an meinen Früchten 1" lang, meist wenig gekrümmt, a' er häufig merklich auf die Seite geogen, geht in meinem Boden mit einigen Fleisckringeln fast aus der Spitze heraus, oder sitzt, wenn diese sich ein Gerüges abstumpft, wie eingesteckt.

Schale: fein rauh, wenig glänzend; Grundfarbe hellgrasgrün, in der Reife grünlichgelb, ei spät getrockneten gelb. Stark besonnete zeigen leicht aufgetragene, unbedeutlich gestreifte Rötche. Punkte fein, fallen bei den Mostanflügen nicht ins Auge. Anflüge und Flecken von in der Reife zimmetfarbigem Moste sind bald häufig, bald weniger zahlreich, sind auch nur einzeln um Stiel u. Kelch etwas Ueberzug.

Fleisch: matt gelblichweiß, fein, saftreich, in meinem Boden ums Kernhaus etwas fein körnig, schmelzend, von schwach zimmetartig gewürztem, etwas weinartigen, süßen, erfrischenden Geschmacke.

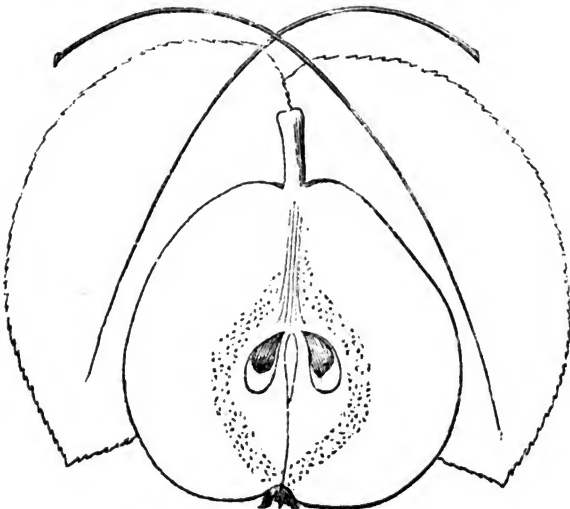
Kernhaus: stark hochschalig, die mäßig geräumigen Kammern enthalten viele raune, eiförmige, vollkommene Kerne.

Reifezeit u. Nutzung: zeitigt nach den Annales im Nov., nach de Liron Ende Sept.; bei mir war sie mehrmals schon im ersten Drittel des Okt. zeitig, 1864 war die beste Bruchzeit 9. Okt., und zeitigten die ersten 25. Okt. Auch Viel machte die Erfahrung, daß dergl. Früchte oft früher zeitigten, als bei den ersten Trachten in Belgien der Fall gewesen war.

Der Baum wächst rasch und — was auch die Annales u. de Liron hervorheben, — ungemein schön pyramidal, setzt die Zweige in etwas spizen Winkeln an, und wird früh und sehr fruchtbar. Sommertriebe lang, nur etwas gefnielt, lebergelb, nach unten mit gelblichen Punkten bezeichnet. Blatt glänzend, etwas rinnenförmig, elliptisch mit fast auslaufender Spitze, schön gezahnt. Akerblätter pfriemensförmig. Blatt der Fruchtaugen breitlanzettlich, (später nach dem Stiele zu, als auf obigem Holzschnitte) stärker rinnenförmig, sehr fein und seicht gezahnt. Augen dreieckig, fast anliegend, sitzen auf flachen, nicht gerippten Trägern.

Anm. So sehr auch meine obige Figur gegen die Figur der Annales absteht, muß ich nach der ganzen Beschreibung meine Sorte doch für ächt halten, zumal nach dem Wuchse des Baumes, und mache äußerst oft in meinem jetzigen Boden die Erfahrung, daß die Früchte theils weit kürzer ausfallen, als in fruchtbarem Boden, theils die Birnen am Stiele sich weniger abstumpfen. Ich finde dieselbe Verschiedenheit bei mir schon lange bekannten Früchten gegen die Gestalt, welche sie in meinen früheren Gärten hatten, Bourré Six, aus 3 verschiedenen Quellen überein u. ächt, ist in meinem Boden fast eine Kugel von 2,5" Durchmesser geworden.

Dberbied.



Howell. Baltet. •, 1., Oktober.

Heimath u. Vorkommen: sie stammt aus Nordamerika, und wurde vom Pomologencongresse zu Lyon u. von Baltet empfohlen. (Von Letzterem besitze ich sie aus 2ter Hand, indem Hr. Hofrath Dr. Balling in Kissingen einen Baum dorthier bezog und mir Reiser von demselben abgab.) Wahrscheinlich ist die Birne anfänglich doch zu viel gelobt worden, denn wie ich die Frucht aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Namur vor mir hatte, die auch zu unserem Holzschnitte gedient hat, scheint sie Ausgezeichnetes nicht zu bieten oder nicht immer gut zu werden; auch Hr. Baltet mag dies inzwischen beobachtet haben.

Literatur und Synonyme: Baltet, les bonnes poires, S. 22, Howell; deutsche Lebersekuna, S. 19. Der Name ist in letzter Howell, deutsch Howell gedruckt, wie Letzteres am meisten vorkommt und wohl das Richtigeres ist. In dieser deutschen Bearbeitung werden Downing, S. 510, Hovey II, S. 75 und Elliot, S. 340 citirt, welche letzteren beiden ich nicht besitze — in 14. Auflage von Downing ist die Frucht noch nicht enthalten. Baltet beschreibt die Birne als ziemlich groß, kreffelförmig, am Stielende längl. zugespitzt, Schale dick, neapelgelb, braun punktirt, Fleisch fein, ziemlich schmelzend, lastig erhaben, im Oktob. reifend. In Revue hortic. (daraus Monatschr. 1864, S. 235) sagt Baltet, sie sei schön gebildet, schmutzgelb, das Fleisch in warmer Lage gut. — Peroy 1860 u. Galopin 1863—64 haben in ihren Verzeichn. nur den

Namen — nach Sim. Louis 1862—63 ist sie ziemlich groß, halbfein, schmelzend, parfümirt, gut, im Okt. reif — nach Chaujard (aus gleichem Jahre) sehr groß, sehr fein, schmelzend, im Sept. zeitig.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Nach Baltets Angaben spitzt sie sich also wohl mehrfach am Stiele länger zu, als auf unserem Holzschnitte.

Kelch: klein, kurzblättrig, offen, fast flachstehend oder in schwacher Senkung, die mit unbedeutenden Falten besetzt ist.

Stiel: dick u. kurz, dunkelbraun, nach der Birne zu grün, steht obenauf, wie eingedrückt.

Schale: gelbgrün, stellenweise mehr gelb, mit undeutlichen feinen braunen Punkten, an der Sonnenseite bräunlich geröthet u. mit wenig Rost um Kelch und Stiel.

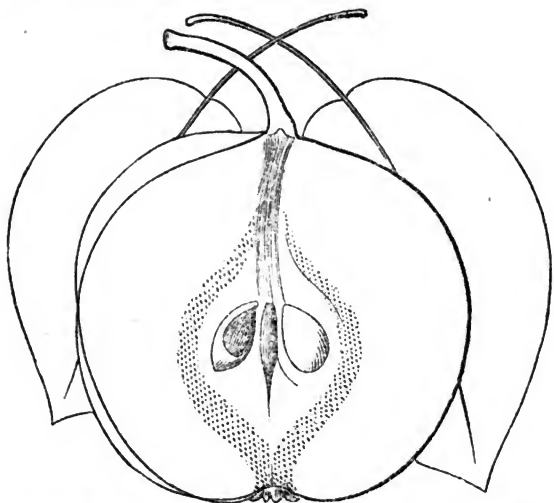
Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein und saftreich, halbschmelzend, mäßig süß, u. auch nur wenig gewürzt, doch war das Fleisch um das Kernhaus herum schon etwas bräunlich und die Frucht ist vielleicht nicht im richtigen Reifpunkte genossen worden.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlschig, Kammern klein, mit vollkommenen, schwarzen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht verhielt sich nach durchgemachter Ausstellung wie oben am 25. Oktober 1863; als Reifezeit dürfte hiernach wohl immer Ende Oktober anzunehmen sein.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach Baltet kräftig, ist sehr fruchtbar u. zu jeder Form geeignet. — Auch meine jungen Bäume beweisen gesunden Wuchs. Die Sommerzweige derselben sind lang und schlank, gerade oder etwas stufig, je nachdem die Augen an denselben sich stärker entwickeln, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun, gelblichweiß punkirt, öfters etwas bestäubt wollig, besonders nach der Spitze hin. Blätter an denselben elliptisch oder breittanzelförmig, die oberen etwas wollig. Unten am Zweige und am zweijährigen Holze sind die Blätter größer und gehen ins Eirunde über, am Fruchtholze ist die Hauptform jedoch elliptisch (spitzer nach dem Stiele, als sie der Holzschnitte gibt); sie sind glatt, wie die der Sommerzweige regelmäßig fein gesägt, doch länger gestielt, Stiel oft über 2" lang, schwach schifförmig oder etwas wellenförmig, halbgewunden, mit den Stielen abwärtsabhängend, wachsend sie am Sommerzweige mehr aufgerichtet stehen, dunkelgrün, mäßig glänzend, reich, doch fein geadert.

Jahn.



Althorps Crasanne. Oberdieck. (Knight.) * †, Dft. Nov.

Heimath u. Vorkommen: nach Downing ist sie ein Sämling Knights und wird vom Londoner Cataloge, wie auch von Oberdieck, der sie vom Pfarrer Urbanek in Prag, aus London abstammend, erhielt, und von anderen Pomologen sehr gelobt. Ich hatte die Frucht in 2 verschiedenen Jahren aus Herrnhausen, doch wollte mich ihr Geschmack nicht befriedigen und ich mochte sie deshalb für die im Lond. Cat. ähnlich beschriebene, aber schlechtere Althorp halten, worin mich das bestärkte, daß ich in Ramur im Sortiment der Hortio Society in London, die Althorp Crasanne zwar ziemlich gleich in Färbung, aber von mehr länglicher Gestalt sah.

Literatur und Synonyme: Oberdieck in f. Anl., S. 324 beschreibt die Althorps Crasanne in Form und Farbe mit der Herrnhäuser Frucht ganz stimmend. Die frühere Reife „Sept. und Dft.“ und das „schmalz- oder speckartig schmelzende Fleisch (wie das der ihr einigermaßen ähnlichen Wildling von Nothe) von süßem, etwas bergamottartigen, nur schwach weinigem Geschmack“ mag sie durch das empfohlene frühere Pflücken, schon Ende Aug. bis Mitte Sept., erlangen, um so mehr als Borchers, in f. Anl. zur Bervollk. des Obstbaues, Hannover 1863, S. 343, Aehnliches angibt. Dieser stellt sie jedoch zu den noch weiter zu prüfenden Sorten, gibt aber keinen Aufschluß, woher sie nach Herrnhausen kam. — Cat. Lond. v. 1842, S. 134, Althorp Crasanne „grünbraun, ruublich eiförmig, butterhaft, Tafelfr. I. R., Dft. Nov.“ — Derselbe, S. 122: Althorp (mit dem vorgebrudten Zeichen O, welches bedeutet, daß sie der Fortpflanzung nicht werth gehalten wird) „grünbraun, eiförmig, mittelgr., butterh., Tafelfr. II. R., im Nov. reifend.“ — Hogg im Man. v. 1860 hat nur Alth. Crasanne. — Leroy gibt der Thompsons, welche

er sehr lobt und für die er Thompson citirt, das Syn. Crasanne Althorpe. Die Thompsons findet sich bei Downing, S. 414 (jener Frucht der Hort. Soc. in Ramur gleichend) eiförmig kegelförmig abgebildet, allein sie wird, wie vom Lond. Catal., der sie ebenfalls S. 152 getrennt aufzählt, geschildert als blaß gelb, eiförmig, mittelgr., butterhaft, I. R., im Wohlgeschmacke der Regentin ähnlich, im Nov. reisend, so daß Leroy doch wohl Unrecht hat. — Schon Downing, S. 352 sagt bei Althorpe Crasanne, für die er Thompson und Lindley citirt, (welcher Letzterer jedoch in f. Pomol. britannica keine Althorp oder Alth. Crasanne hat) und welche Downing ganz ähnlich meiner Fig. oben zeichnete, entweder gäbe es eine andere sehr ähnliche, weniger gute Varietät, oder die Frucht wechsle sehr in Güte, denn sie beweise sich mitunter als geschmacklos — und so mag weiter erforscht werden, ob die beiden erwähnten Birnen des Lond. Catal. nicht eine und dieselbe sind, die je nach Bitterung und Standort oder durch früheres Fäulen edler wird und wohl auch die oben erwähnte mehr längliche Form zuweilen annimmt. Die Herrnhäuser Früchte verhielten sich folgendermaßen:

Gestalt: wie oben in 2 Früchten gezeichnet, kugelförmig oder plattrund, in anderen auch mehr keiselförmig und eirund. Um den Kelch ist die Frucht etwas abgeplattet, der Stiel sitzt auf einer kleinen Spitze, die sich aus der Rundung erhebt und in welche eine Aufgetriebenheit des Bauches auf einer Seite ausläuft.

Kelch: kurz und spitz, aber hartblättrig, dunkelbraun, aufrechtstehend, offen, in flacher, mit nur wenigen Deulchen besetzter Einsenkung, die jedoch einzeln am Bauche stärker hervortreten und die Abrundung meist unregelmäßig machen.

Stiel: grünbraun, ziemlich lang, meist gekrümmt, steht in Fleischringeln auf der erwähnten Spitze obenauf.

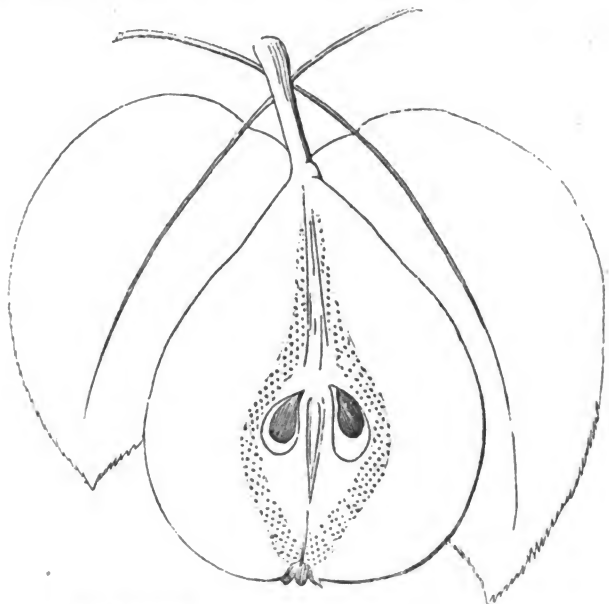
Schale: hellgrasgrün mit helleren gelbgrünen Stellen, mit feineren und gröberen undeutlichen Punkten und einigen Roststreifen, die sich um den Kelch herum vermehren, und zuweilen auch mit etwas trüber Röthe.

Fleisch: weiß, fein, saftvoll, butterhaft, von wenig süßem, auch nur schwach gewürzten Geschmack.

Kernhaus: nur durch seine Körnchen angedeutet, etwas hohlschiffig, Rammern nicht groß, muschelförmig, mit hellbraunen, vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: die mir vorgelegenen Früchte hielten sich bis Ende Okt. und Anf. des Novemb., mögen aber schon früher genießbar gewesen sein, denn sie wurden bald darauf mehlig und geschmacklos. Der richtige Reifpunkt ist jedoch wegen der geringen Farbenveränderung schwer zu finden. — Ich möchte sie höchstens nur als Tafelfrucht II. Ranges und allenfalls dem Sortensammler empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: wie mir Hr. Hofgartenmeister Vorhers mittheilte, wächst derselbe kräftig und aufwärtsstrebend und trägt auch gerne seine äußerlich ansehnlichen und schönen Früchte. — Die Blätter sind eirund, hie und da schwach herzförmig, etwas klein, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ '' breit, mit der meist auslaufenden, nicht langen Spitze $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{3}{4}$ '' lang, glatt, ganzrandig oder undeutlich und leicht gesägt, ziemlich dunkelgrün und glänzend. An einem jugendlichen aus Herrnhäuser Zweigen erzogenen Baume sind sie auch fast rundlich u. am Sommerzweige eirund. — Blütenknospen scheinen kegelförmig, sanftgepökt, dunkelbraun zu sein. — Sommerzweige olivengrün, nach oben bräunlich geröthet, fein weißlich punktirt.



Die Capsheaf. Bivort. (Downing.) **, Dtl. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Amerika im Staate Rhode-Island aus Samen erzogen. Van Mons, dem die Erziehung öfters zugesprochen wird, hat nur das Verdienst, sie in Belgien eingeführt zu haben. Sie wird als sehr gute Birne gelobt und scheint nach den bereits von mir erzogenen Früchten, welche zum Holzschnitte oben benutzt wurden, auch bei uns in Deutschland meist vollkommen und gut zu werden.

Literatur und Synonyme: Bivort's Album I Tafel 12. — Annales de Pom. VII, S. 77. In beiden ist sie von Bivort beschrieben. Das Album gibt sie kreiselförmig, ähnlich meiner Figur, ohne Einbiegung nach dem Stiele; sie wird als kreiselförmig, nach dem Stiele zu stark abnehmend, fast ein spitzes Oval bildend, beschrieben. In den Annalen ist sie bauchig birnförmig, doch länger nach dem Stiele zu abgebildet und wird als oft fast kegelförmig, meist aber als kreiselförmig birnförmig, etwas gerippt um den Kelch geschildert — Dochstuhl hat sie S. 116 als kreiselförmige Butterbirne aufgezehlt; da sie aber nach den später erschienenen Annalen sich oft auch anders baut, so hielt ich für gut, ihren ursprünglichen Namen beizubehalten. —

Downing, S. 374 (ohne Figur.) bezeichnet ihre Form als eirund (roundish-obovate) und als eine sehr angenehme Frucht mit saftigem, schmelzendem, zuckerfühem Fleische, doch ohne Erhabenheit (but lacking a high flavour.) — Die Societ. van Wons in Brüssel hat sie nach ihrem Berichte v. 1861 unter die empfehlungswerthen Sorten aufgenommen u. beschrieben als ziemlich groß, oval, ober kreiselförmig pyramidal, im Okt. u. Nov. reif. Baum sehr fruchtbar, selbst auf Wildling. — de Piron d'Airol., Liste syn., S. 60; Tougarb, S. 32. Beide nach Viv. Alb. — Der Name wird oft Cops Heat geschrieben, doch Downing schreibt nur Capsheaf, was auch die Annales als richtiger annahmen.

Gestalt: veränderlich, wie das Obige lehrt — in Weinungen baute sich die Frucht meist wie von mir gezeichnet, sie wurde auch zur Zeit nicht größer. Im Alb. ist sie 3" breit, 3 $\frac{1}{2}$ " hoch, in den Annalen 3" breit, 3 $\frac{3}{4}$ " hoch abgebildet.

Kelch: kleinblättrig, hornartig, offen, in seichter weiter, schüsselförmiger Einsenkung mit einigen Beulen umgeben, von denen sich einzelne mehr erheben, und über den Bauch fortlaufend die Rundung oft ungleich machen.

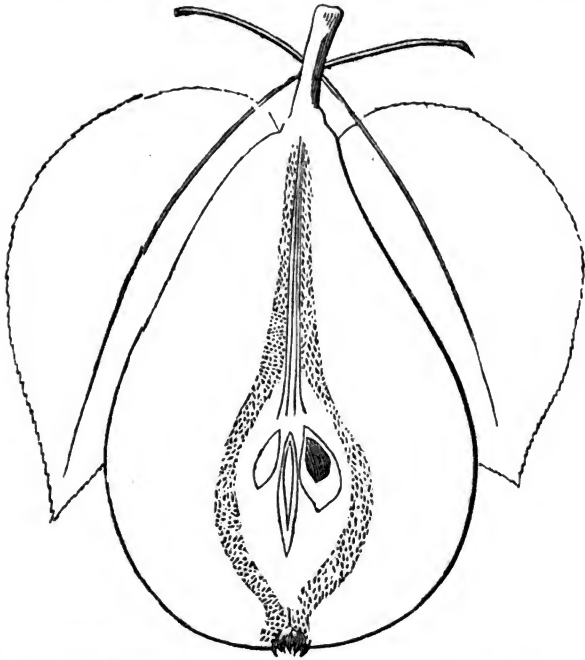
Stiel: braun, holzig, obenauf, ohne Absatz, meist mit Fleischanhang.

Schale: hellgrün, in der Reife mehr grün, ringsum ziemlich rauh graubraun berostet und dazwischen weißgrau punktiert. Bivort hat sie weniger stark berostet abgebildet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend, ziemlich butterhaft, von sehr sühem, auch stark gewürzten Geschmack. Die Süßigkeit und das Parfüm war auch selbst noch an den im kühlen Jahre 1860 erzeugten Früchten sehr bemerklich, obgleich sie in diesem Jahrgange nicht schmelzend wurden, sondern rauhendes Fleisch behielten.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift wie von ihr angegeben wird, zu Ende Okt. oder im Nov.; aus 1860 hielt sie sich jedoch wie viele andere Birnen länger und ich hatte sie noch Ende Januar. — Bivort bezeichnet sie als I. Ranges, den man ihr auch bei uns wird einräumen dürfen.

Eigenschaften d. Baumes: sein Wuchs ist in meinem Garten kräftig u. es scheint sich an ihm Viv. Vermuthung zu bewähren, daß ihm nemlich schwerer Boden mehr zusagt, als leichter, u. besser soll er nach ihm auch auf Wildling, als auf Quitte gedeihen, auch sehr fruchtbar sein. — Die Blätter sind längl. eirund, oft auch nur oval, zum Theil ziemlich groß, bis 2" breit und mit der meist lang auslaufenden, zur Seite gekrümmten Spitze bisweilen 3 $\frac{1}{4}$ " lang, oft etwas herzförmig, am Blattsäume meist etwas wollig, ganzrandig oder verloren und nur nach der Spitze hin noch deutlich gesägt, etwas schiff. u. sichelf., auch wellenf., dunkelgrün, reichgeadert. Wie ein nebenbei auf einem anderen Baume angebrachter Probezweig nachweist, werden sie bei weniger kräftigen Wuchse kleiner u. von Gestalt mehr oval, als eirund. — Am Sommerzw. sind dieselb. längl. elliptisch, sehr fein u. seicht gesägt, die jüngsten an der Spitze des Zweigs unterhalb wollig, etwas schiff. u. sichelf., kurzgestielt, Stiel 3 $\frac{1}{4}$ " lang. — Blüthenkn. kurzlegelförmig, stumpfpig. (Viv. schildert sie als groß, oval, zugespitzt, maronenbraun.) — Sommerzw. grünlichgelbb. nach oben dunkelröthlichbraun mit gelbl. Punkten, nach oben hin fein bestäubt wollig. Jahn.



Die Bishop's Thump. (Thompson und Lindley.) • oder **, Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie ist eine englische Frucht und in ihrer Heimath schon länger bekannt, doch wird der Erzieher nicht angegeben. Die englischen Schriftsteller loben sie sehr, auch Downing und Decaisne sind von ihr befriedigt, doch scheint sie nicht unter allen Verhältnissen gut zu werden, denn sie wird in manchen Verzeichnissen als hartschalige Kochbirne bezeichnet. Auch die zu unserem Holzschnitte benutzte Frucht, entnommen aus dem Sortiment der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin, war zwar schmelzend und saftreich, aber sie hatte soviel Herblichkeit, daß zu bezweifeln ist, ob sich dies in unserem kühleren Deutschland bis zum Angenehm = Erhabenen mindert.

Literatur u. Synonyme: Cat. Lond. v. 1842: Bishop's Thump: *) groß, länglich, braunroth, saftige Tafelfr. I. R. für Oct. — Ähnlich Hogg,

*) Ich trug Bedenken, den Namen deutsch als Bischoffs = Daumen zu geben.

Man. 1860 „schmelzend u. saftig, stark gezuckert, wenig, excellent.“ Downing, S. 368, mit Citat von Thompson und Lindley, gibt sie im Umriss sehr schmal und länglich birnförmig, stark beultig (wie Gruntower) und sagt „eine lange wunderbarlich gestaltete engl. Birne, schmelzend, saftreich, von beifatem, stark weinigen Geschmack, I. Ranges.“ — Decaisne, Jard. fruit. IV, Taf. 17, bildete sie sehr hübsch, gut mit meiner Figur stimmend, nur etwas mehr nach dem Stiele zu abnehmend und länger spitz ab, u. bezeichnet sie als schmelzend, saftreich gezuckert, von eigenthümlichem, sehr angenehmen Geschmack, Ende Oct. zu reifen beginnend. Er citirt Lindley, Guide tho the orchard etc., S. 366 (1831), der sie ebenfalls als excellent, butterhaft, gezuckert, stark parfümirt schildert, und den Lond. Cat. von 1826. — Als schmelzend, I. R., für Nov. bezeichnen sie Jamin und Durand und geben als Syn. Canning hinzu (was auch die Winterdechantsbirne und nach Dochnahl der Wildling von Motte führen, während Piegel, R. D. II, 85, als Wahre Canning eine von Dief erhaltene eisförmige, rauschende Augustbirne beschrieb), wogegen Dougard, S. 47 die Bishop's Thumb als sehr groß, in Qual. nicht ausgezeichnet, gut zum Kochen, ferner von Diebenfeld, S. 82 sie als sehr gerühmte große Kochbirne, beide für Nov. und Dec. und Papeleu als groß, abknadend, für Oct. schildern.

Gestalt und Größe vergl. m. oben. Decaisne beschreibt die von ihm 2 1/2" breit und etwas über 3 1/2" hoch abgebildete Birne als klein oder mittelgroß, birnförmig, oft etwas beultig.

Reich: ziemlich groß, doch steif u. hartblättrig, aufrecht, offen, in seichter und enger mit feinen Falten besetzter Senkung.

Stiel: dick u. kurz (nach Decaisne ziemlich lang), etwas fleischig, grüngelb, steht obenauf in Fleischringeln, oft, gedrückt durch eine Beule, schief.

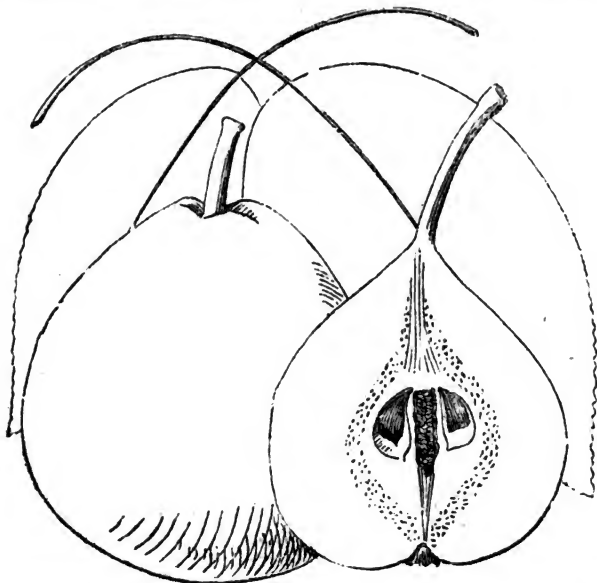
Schale: grüngelb, a. d. S. S. bräunlich carmin geröthet und stark braungelb berostet, auf der Schattenseite mit feinen bräunlichen Punkten und um den Reich mit ziemlich zusammenhängendem gelbbraunen Roste.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, stark herbe-süß, wenig gewürzt, auch läuft das Fleisch auf der Schnittfläche wegen seines bedeutenden Gerbstoffgehaltes bald bräunlich an und zwar zeigte diese Beschaffenheit die Birne, als sie bereits innen schon etwas teig war.

Kernhaus: nur durch sehr feine Könnchen angebeutet, schwach hohlschlig, Kammern mäßig groß, mit kleinen braunen, mit einem Höcker versehenen Kernen. Reife und Reifung: die Frucht aus Angers verhielt sich wie oben in der Mitte des Octobers, sie hatte jedoch die Ausstellungswärme bestanden und die eigentliche Reifzeit wird schon wie angegeben Ende Oct. und im Nov. sein.

Der Baum wird als starkwüchsig und dauerhaft, zur Hochstammform geeignet und als sehr fruchtbar bezeichnet, doch zeigen meine Probeäste und Baumschulbäumchen aus Reifers v. Decaisne, die ich v. Oberdied empfing, erzo gen, ein gemäßigtes Wachstum. Ihre Sommerzweige sind mäßig stark und lang, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun, fein weißlich punkirt. Blätter an denselben klein, eirund, jüngere elliptisch, glatt, fein-gesägt. Unten am Zweige u. am mehrjährigen Holze sind sie größer, ebenfalls eirund, doch in's Breitelliptische übergehend, weshalb ich an älteren Bäumen ihre Form als elliptisch vermuthete, mit langer und scharfer, oft aber auch kurzer und stumpfer Spitze, glatt, meist flach oder einigmal wellenförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün, mäßig glänzend. Blattstiel 1 bis 1 3/4" lang. Die Blüthenknospen scheinen mittelgroß, kegelförmig, sanft-zugespißt, dunkelbraun zu sein.

Sahn.



Die Herbstbergamotte. Diel. (Duham.) Zeit **, südlicher **, Okt. Nov. 6—8 W.

Heimath u. Vorkommen: diese alte immer noch werthvolle, in meiner Gegend jedoch von mancher neueren übertroffene Birne kam aus der Garthause an Diel, von welchem ich sie erhielt. Die mir verloren gegangene bekam ich später, nach den 1864 geernteten Früchten wieder acht von Liegel und gleichzeitig sandte mir L. auch die Schweizerbergamotte. Das Holz von letzterer kam schon merklich matter gestreift an, als meine frühere von Diel es war, und ist an demselben Spaliere mit Obiger inzwischen in Frucht u. Farbe der Reifer in die Herbstbergamotte zurückgegangen, woraus sich ergibt, daß Letztere die Mutter dieser gestreiften Varietät (Späte Schweizerbergamotte, M. Hbb. II, S. 64) ist.

Literatur und Synonymie: Diel I, S. 38. Die Herbstbergamotte, Bergamotte d'automne. Es muß bemerkt werden, daß in vielen Gegenden die Dielsche Rothe Bergamotte irrig Herbstbergamotte genannt wird. — Quintinye I, S. 228, La Bergamotte, Bergamotte commune, ou de la Hillière, ou de Reçons. — Duhamel III, S. 39, Taf. 21 und Taf. 19. Sie ist nach ihm auf letzter (oben die größere Fig.) besser dargestellt, mehr meiner Figur gleich, nur etwas abgekumpft, was in besserem Boden allermeist so fein wird. — Knoop's Herbstbergamotte, Taf. 2, auch Zink's Bergamotte ronde d'automne, Taf. 3, Nr. 30, lassen eher auf Rothe

Bergamotte schließen. — Kraft II, Taf. 115, kann eher die obige sein. — Mayer, Nr. 41, Bergamotte ordinaire oder d'automne. — Dittrich I, S. 679. — Von den 2 Herbstbergamotten Christ's im Handb., S. 155 geht die 2te mit dem Beisage Bergamotte des Quintinge auf die obige. Vollständ. Pomol., S. 168. — Decaisne mag in seiner Bergamotte mit den Syn. Berg. d'automne, Berg. Melon, Berg. Rouwa, Grosse Ambrette IV, Taf. 5 (für die er Merlet, Quint. u. Duham., auch Poiteau Pomol. franc. citirt) Duhamel's Frucht besitzen, doch trug bei mir das von ihm bezogene Reis noch nicht und wächst überhaupt zu langsam, um aus der Vegetation zu schließen. — Herr von Bose bespricht in Monatschr. v. 1864, S. 9 eine in Gorkis als Herbstbergamotte ausgestellte, mir aber als solche unkenntlich, in seiner Gegend als Grüne Bergamotte verbreitete Frucht als der Decaisne's sehr ähnlich, fand sie aber nicht schmelzend, trocken und fade und erkennt selbst die Verschiedenheit von Diel's Herbstbergamotte an. — Cat. Lond. hat als Autumn Bergamotte, Common Bergamotte, York Bergamotte, English Bergamotte, wohl auch nur Diel's Röhre Bergamotte. Bei Downing u. Elliot finde ich nur die Bergamotte Suisse, die sich auch in Deutschland fast allein erhalten zu haben scheint.

Gestalt: ist nach Diel etwas veränderlich, bald etwas plattgedrückt, bald ziemlich stumpfspitz nach dem Stiele hin. Der Bauch sitzt nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie mit flach erhabenen Linien stärker ab und ist bald abgestumpft, bald läuft sie in eine merkliche Spitze aus; Breite guter Früchte ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ " und die Höhe $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ ", wenn sich die Frucht mit einer Spitze erbigt. Meine Früchte gehörten der letzteren Form an, erlangten aber nicht ganz die von Diel ausgegebene Größe.

Kelch: klein, kurzgespitzt, offen, steht in einer weiten, oder auch sehr seichten und engen Einkerbung, die mehrentheils mit einigen kleinen Erhabenheiten umgeben ist. Selten ist die Frucht auch ganz rund, sondern durch breite, flache Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas ungleich.

Stiel: stark, etwas fleischig, $\frac{3}{4}$ " lang, selten 1", steht bei flacher gebauten Früchten in kleiner, schöner Höhle, bei etwas spitzen oben auf u. ist mit einigen Falten umgeben.

Schale: glatt, wenig glänzend, nach Diel fast etwas zähe fettig (was ich nicht fand), vom Baume matt hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, wobei häufig noch etwas Grünliches beigemischt ist, selten mit etwas Röthe, außer, wenn sie auf Duitte am Spalter erzogen wird. Punkte häufig, doch fein, um den Kelch seine Anflüge von Rost, seltener seine Rostfiguren. Geruch fein, mürkirt.

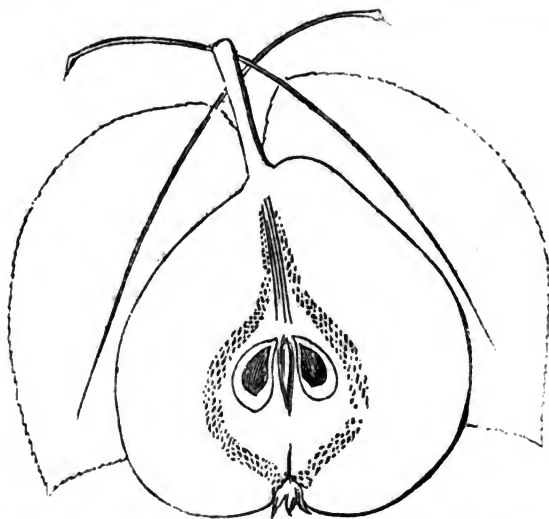
Fleisch: ins Gelbliche spielend, nach Diel fein, schmelzend, saftvoll, von erhabenen, zuckerartigen, erfrischenden Geschmack. Die Frucht wurde selbst in dem nächsten Jahre 1864, etwas spät gebrochen, bei mir im Dec. schmelzend und hatte erhabenen, zuckerartigen Geschmack.

Kernhaus: gefchlossen, oft mit kurzer, aber starker, hohler Achse. Die nach Diel etwas engen (an einer meiner Früchte jedoch sehr geräumigen) Kammern, enthalten kaffeebraune, vollkommene, lange, spitze Kerne.

Reifezeit u. Nutzung: zeitig im halben Okt. oder Anf. Nov. u. hält sich in kühlen Obstgewölben oft durch Dec.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft und war auch bei mir gesund. Sommertriebe gelblichgrün, oder olivengrün, etwas gefuelt, mit vielen feinen, gelblichgrünen Punkten gezeichnet. Blatt mittelgroß, glänzend, oval, manche mehr eioval oder selbst elliptisch, nach oben am Zweige oft breitlanzettlich, sehr leicht gezahnt, manche nur gerändelt. Asterblätter kurz, fadenförmig. Blatt der Fruchttaugen fast lanzettlich oder langelliptisch, die schönst ausgebildeten aber eiförmig, flach, eben so leicht gezahnt oder nur gerändelt. Augen konisch, spiz, abstehend, sitzen auf flachen, nicht gerippten Trägern.

Oberdied.



Delfosse's Kullerbirne. Vivort. (Gregoire.) •• Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde erzogen von Hrn. Gregoire und benannt nach Hrn. Philipp Delfosse, Bürgermeister zu Sarrisbare. Der Baum trug die ersten Früchte 1847. — Die zu obigem Holzschnitte benutzte Frucht befand sich in dem belg. Sortiment in Görlich, doch hatte ich sie schon größer u. voller 1862 von Hrn. Millet in Tirkemont, allein ich wählte erstere, weil eine vom Hrn. Pastor Jacobi in Hainrode auf Hochstamm erzogene Frucht nur etwa halbfingergroß blieb und hiernach diese sonst recht gute und empfehlungswürthe Birne in Deutschland nur die mittlere Größe erreichen dürfte.

Literatur u. Synonyme: Viv. Album III, S. 67. — Annal. der Pomol. III, S. 87: Beurré Delfosse. Samen. sind Bourgmestre Delfosse und Philippe Delfosse. Im Album ist die Frucht ähnlich unserem Holzschnitte, nur größer, gut 3" breit u. etwa 2" höher abgebildet, in den Annal., besonders in der einen Frucht mehr länglich eiförmig, nach dem Stiele zu ziemlich spitzkegelförmig, wenig abgestumpft, wie Hrn. Millet's Frucht war, fast 3" br. u. 3 1/2" hoch, in der anderen ziemlich stark geröhret, während sie das Alb. nur bräunlich berohet gibt. — Tougarb, S. 60 nach Viv., der im Alb. den Geschmack mit dem der Regentin vergleicht (die jedoch nicht, wie man hat annehmen wollen, damit identisch, sondern schon nach ihrer Form und späteren Reife eine andere Birne ist.). — De Liron d'Air. nahm sie in s. Poires les plus précieux, Nantes 1862, u. wählte in s. Auswahl werthvoller Birnen, deutsche

Bearb., S. 38, auf, gleichwie sie von der Soc. v. Mons schon 1851 als erprobt empfohlen wurde. — Doch nach 11, S. 94 hat sie Delfosse's Dechant's Birne genannt.

Gestalt: wird in den Annal. als rundlich, bergamottförmig oder als kreiselförmig birnförmig, die Birne selbst als mittelgroß oder groß angegeben (vergl. oben.)

Kelch: klein und kurzblättrig, oft unregelmäßig, halboffen, in seichter oder auch etwas tieferer schüsselförmiger Senkung, die bisweilen mit Falten besetzt ist, welche öfters auch nach fortlaufend über den Bauch hin zu bemerken sind.

Stiel: 1" lang, ziemlich stark, wie fleischig, dunkelbraun, steht obenauf wie eingedrückt, mit Fleischringeln umgeben.

Schale: glatt, hellgrün, später gelbgrün oder gelb, mit vielen bräunlichen Punkten u. Flecken, an der S.S. matt orangefarbig oder zuweilen auch ziemlich lebhaft carmin-geröthet und darin fein graulich punktiert.

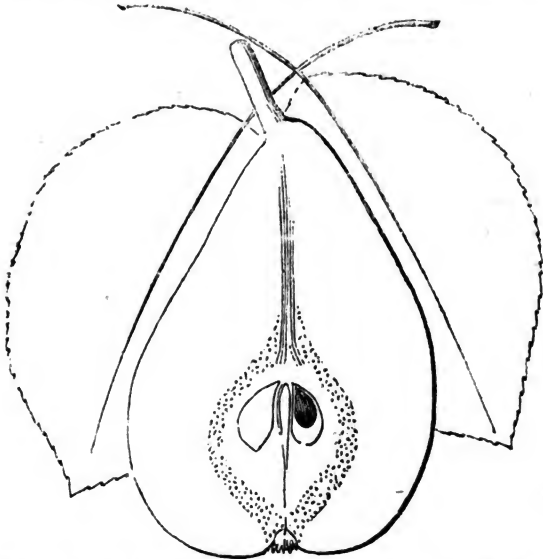
Fleisch: mattweiß, fein, nach Baltet (in Revue hort. von 1864) ziemlich schmelzend, während ich es butterhaft, saftreich, recht angenehm gewürzhaft weinig süß, auch an der von Hrn. Jacobi erzeugenen Frucht fand. — Riv. hebt ihr starkes Gewürz hervor.

Kernhaus: hat etwas, doch nur wenige und feine Körnchen im Umkreise, die Masse ist voll; Kammern geräumig, mit nicht großen vollkommen schwarzbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife u. Nutzung: die belg. Früchte, sowohl von Hrn. Millet, als auch dem Sortimente in Görlich reiften um den 20. Okt., Hrn. Jacobi's Frucht noch einige Tage früher, so daß die Birne, deren Reife auf Nov. bis Jan. angegeben wird, doch wohl mehr Herbstfrucht ist, (wie auch Baltet Ende Okt. angibt,) die den ihr allgemein beigelegten I. Rang wegen ihres Wohlgeschmacks verdient.

Eigenschaften d Baumes: derselbe wächst lebhaft u. soll sehr fruchtbar sein, sich leicht als Pyramide ziehen lassen und auf Wildling u. Quitte gleich u. bei Schutz auch hochstämmig gedeihen. — Die Blätter, wie ich die Sorte von mehreren Seiten mit der von Herrn Gregoire selbst empfangenen überein besitze, sind am Sommerzweige wie am Fruchtholze elliptisch, bisweilen schmal u. länglich (lanzettförmig), bisweilen bei starkem Triebe auch ins Breitelliptische, einzelne ins Cirunde übergehend, glatt, regelmäßig fein, ziemlich scharf gesägt, dunkelgrün u. glänzend, fein geadert, flach, meist etwas abwärts gerichtet im stumpfen Winkel an den Stielen hängend, welche dünn, verschiednen lang, weißlich oder gelblichgrün sind. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, etwas stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige lang u. schlank, in der Mitte etwas stufig wegen der zu Fruchtspitzen austreibenden Knospen, braungelb, an der Sonnenseite braun oder gelblichroth, mit feinen gelblichen Punkten, fast ihrer ganzen Länge nach mit lanzettförmigen, an ziemlich langen Stielen aufrechtstehenden Nebenblätter besetzt. — (Die Blätter sind nach dem Stiele zu noch etwas stärker keilförmig als auf dem Holzschnitte.)

Jahn.



Französische Eifersüchtige. Vivort. (de Viron?) •• Dt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde schon vor 1800 auf dem kleinen Gute Bouchereau, dem Pfarrer Gusteaud, ihrem wahrscheinlich Erzieher gehörig, in der Nähe v. Fontenay (Vendée) aufgefunden, aber erst nach 1828 kam sie durch den neuen Besitzer des Guts Hrn. Leveque als Paire de Fontenay an dessen Freunde, worauf sie Hr. André Leroy in Angers unter dem Namen Jalousie de Fontenay-Vendée als eine neue Frucht verbreitete. Später nannte sie ein Kaufm. auch Belle d'Esquermos (nicht zu verwechseln mit Bourré d'Esquermos, einer v. Dumont in Esquermos bei Tournay erzeugenen, 1853 in Tournay gekrönten Frucht.) Die Birne wird als vortreflich in allen neuen Verzeichn. u. Schriften gelobt, wurde auch v. Congresse in Namur empfohlen u. es ist Hoffnung, daß sie auch bei uns, selbst auf freiem Stande gut wird, wie die v. Hn. Senator Koolmann in Norden (Ostfriesland) auf Hochstamm erzeugene, mir in Görlitz behändigte, obengezeichnete Frucht nachweist. Eben auch nicht größer hatte ich sie 1860 aus Angers von der Ausstellung in Berlin, doch erzog sie Herr Clemens Rodt in Sterkowitz schon merklich umfangreicher und

fast von derselben Größe, wie sie, wahrscheinlich vom Spaliere, in belgischen und französischen Kupferwerken abgebildet ist.

Literatur u. Synonyme: *Biv.* Alb. IV, S. 15: *Jalousie de Fontenay-Vendée* (vergl. das unter *Jalousie*, S. 100 dies. Bandes Gesagte.) — *De Liron*, *Liste syn.*, S. 77; dessen *Descript.* II, v. 1858, S. 11, tab. 20 (bezeichnet sich im Register als ersten Beschreiber, doch erschien *Bv.* IV des Albs. schon 1831.) — *Decaisne*, *Jard fruit.* IV, S. 15: *Poire de Fontenay (Vendée)*, *Belle d'Esquermes*, *Jalousie de Font. Vend.* — *Willermoz* in *Pomolog. de la France I*, Nr. 44. — *Saltet*, S. 14, deutsch S. 9. — *Hogg*, *Man.* S. 135. — Doch *nahl*, S. 124 nannte sie *Französ. Eifersüchtige*, was man als ihren deutschen Namen beim Congresse in Namur annahm. — Eine *Jalousie tardive* aus Angers bei der Ausstellung in Berlin war größer u. bauchiger, als die *Fontenay* dorthier, äußerlich der alten *Jalousie* S. 99 dies. Bandes ähnlich, doch in Nov. noch hartfleischig, von herbefüßigem, würzlosen Geschmack u. kann daher die alte nicht wohl sein; auch citirt *Veroy* in *f. Verz.* *Duhamel* nicht und gibt überhaupt nur ihren Namen.

Gestalt: vgl. oben. Man kann die Frucht als eiförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig bezeichnen und von dieser Form bilden sie de *Liron*, *Decaisne* u. *Willerm.* ab, nur größer, etwa $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{1}{2}$ " hoch. *Bv.* gibt sie mehr länglich birnförmig, $2\frac{3}{4}$ " breit und 4" hoch. *Decaisne* beschreibt sie als ziemlich groß, länglich (oblong) oder birnförmig.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, offen, in seichter Senkung, fast obenauf, um ihn erheben sich jedoch einzelne stumpfe Beulen, durch welche die regelmäßige Abrundung oft ungleich wird.

Stiel: holzig, braun, mäßig stark u. lang, an großen Früchten auch dicker, etwas fleischig, steht unverletzt obenauf, doch fast immer durch einen mehr oder weniger starken Höcker seitwärts gedrückt.

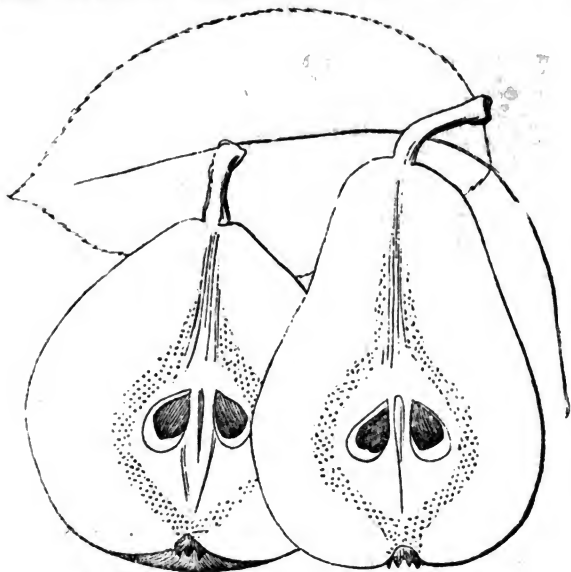
Schale: grün, später citronengelb mit bräunlichen Punkten und Flecken, die S. S. ist meist nur matt, doch zuweilen auch stärker geröthet, es überzieht aber das Roth, auch Stiel- u. Kelchwölbung, oft sogar die ganze Frucht ein glatter bräunlicher Rost und in diesem finden sich dann auch weißliche oder graugelbe Punkte.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich; halb- oder ganz schmelzend, sehr angenehm weinig-süß mit ziemlich viel Gewürz. *Decaisne* beschreibt den Geschmack als süßsäuerlich, eigenthümlich, an den von Trauben mit leichtem Muskatellergewürz erinnernd.

Kernhaus: in seinem Umkreise kaum durch etwas Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein und enge mit vollkommenen oder unvollkommenen Kernen, fast ohne Höckeransatz.

Reife u. Nutzung: die Reife wird auf Sept. u. Okt. angegeben und die Frucht aus Angers war 15 Okt. schon etwas überreif; bei Herrn *Rodt* zeitigte sie von Mitte Okt. bis Anf. Nov., die des *Hrn. Koolmann* gegen den 20. Nov., so daß man bei uns wohl die Reifezeit auf Okt. und Nov. festsetzen kann.

Der Baum soll gut wachsen u. fruchtbar sein, für alle Formen und Lagen brauchbar. — Ein junger Baum, den ich vom *Hrn. A. N. Baumann* aus *Vollweiler* bezog, wuchs nicht fort u. ich mußte das lebende Holz weiter veredeln, so daß ich nur von Sommerzweigen die Vegetation schildern kann, die aber mit den Angaben darüber stimmt. Die Sommerzweige sind etwas stufig, nach der Spitze hin verdickt, graugrün, a. d. S. S. bräunlich geröthet, weißlich punktiert, Augen gedrängt, wenig abtendend. Blätter mittelgroß, elliptisch, glatt, fein gesägt; unten am Zweige sind sie oval, nur einzelne elliptisch, so daß wohl die Blätter des alten Holzes oval sind, wie *Willerm.* die Form schildert, fein, etwas seicht u. stumpfgesägt, meist flach, dunkelgrün u. glänzend, reich geadert, etwas steif und lederartig.



Die Herbst-Colmar. Vivort. *+1, Dit. Nov., 3 B.
 Passe Colmar d'Automne musqué (Esperen.)

Heimath und Vorkommen: diese delikate Frucht, die in keinem Garten fehlen soll, u. sich trefflich auch zu Zwergbäumen eignet, wurde erzogen v. Hrn. Major Esperen zu Mecheln, dem wir mehrere gar treffliche Früchte verdanken, und trug zuerst 1845. Ich erhielt sie unter den Benennungen Passe Colmar (Esperen) von Urbanet, weiter herkommend von Papelen, u. von Hrn. Kunstgärtner Hartwig zu Lübeck, bezogen aus Belgien, u. noch aus einer 3ten Quelle als Passe Colmar d'automne, alle 3 in Frucht u. Vegetation überein, in Frucht der Regentin häufig selbst an Gestalt u. Größe, u. noch mehr im feinen schmelzenden Fleische und delikaten Geschmacke ähnlich, nur reichlich 4 Wochen früher zeitigend. Da ich von Hrn. De Jonghe unter dem obigen vollständigeren Namen eine Frucht mit schmal lanzettlichen Blättern erhalten hatte, u. die Annales nur zwei von den dargestellten Blättern (die von Blattaugen herrühren mögen) so stark lanzettlich abbilden, habe ich länger gezweifelt, daß meine delikate Frucht, die in den Annales abgebildete sein möchte. Die von Herrn De Jonghe erhaltene Sorte wies sich indeß 1864 als Winternelis aus, u. so mag ich an der Richtigkeit meiner Sorte nicht mehr zweifeln, der merklich mürktere Geschmack, den die Annales angeben, mag in Belgien stärker hervortreten, als hier. Die Ähnlichkeit im Geschmacke mit der Passe Colmar (Regentin) geben auch die Annales an.

Literatur u. Synonyme: Annales V, S. 45, Passe Colmar musqué (Esper.) — Rouener Bulletin, S. 63. — De Liron d'Airol, De-

script. II, S. 20, Taf. 21, Fig. 8. Hat die Form der rundlichen Figur oben und ist nur um $\frac{1}{4}$ größer, als diese.

Gestalt: in der Mehrzahl der Exemplare freiselförmig, wie die kürzere Fig. oben, die in Form der Fig. der Annales sehr ähnlich, u. nur nicht ganz so groß u. daher auch am Stiele noch weniger abgestumpft ist. Manche erheben sich zu einer höheren Form, wie das bei der Regentin sich auch findet, sind 2" breit u. 3" hoch, u. machen diese, gerade wie bei hohen Exemplaren der Regentin, auf der einen Seite oft eine starke Einbiegung, auf der anderen eine erhobene Linie, so daß die Spitze nach der vom Stiele abgewandten Seite sich etwas überliegt. Andere stehen zwischen diesen beiden Formen mitten inne und machen auch Einbiegungen nach dem Stiele. Der Bauch sitzt bei allen mehr, bei der höheren Form stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, oft auch zurundet und nur noch merklich abstumpft. Die Stielspitze ist in der Fig. der Annales (von Pyramide, 3" breit u. hoch), stark freiselförmig, nur etwas abgestumpft, war es aber bei mir an Früchten, gleichfalls v. Pyramide, oft fast gar nicht.

Kelch: soll nach den Annales geschlossen sein, was die Abbildung kaum andeutet, ist an meinen Früchten weit offen, ziemlich hartschalig, steht mit den rinnenförmig zusammengehobenen Ausschnitten meist etwas divergirend in die Höhe, u. sitzt in flacher Senkung, mit einigen breiten flachen Beulen umgeben, die man auch flach an der Frucht verfolgen kann und an einzelnen Stellen etwas stärker hervortreten sieht.

Stiel: stark, kurz, ziemlich fleischig, $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt an meinen Früchten wie eingesteckt, oft mit einigen kleinen Beulen umgeben und durch einen kleinen Wulst meist etwas zur Seite geschoben.

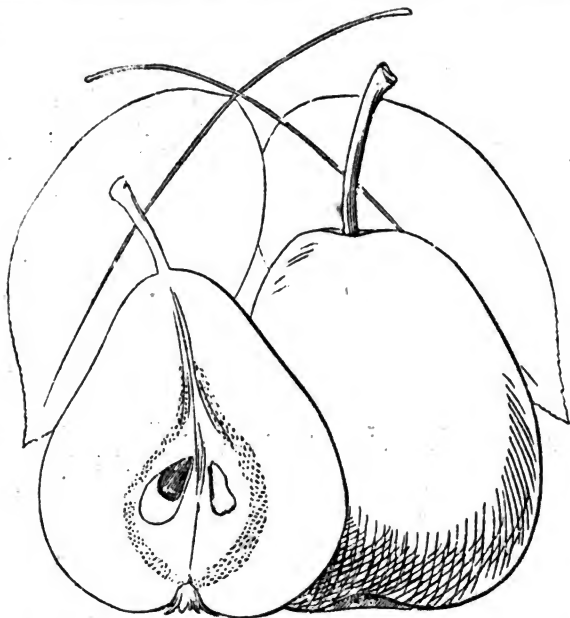
Schale: ziemlich fein, nicht glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife hochgelb; bei stark besonnten ist oft der größere Theil der Sonnenseite mit einer bräunlichen, in der Reife freundlich werdenden Röthe überlaufen. Punkte zahlreich, aber fein, wenig ins Auge fallend u. in der Röthe als mattgraue, kleine Fleckchen bei genauerer Betrachtung zu bemerken. Rost ist bald wenig, bald häufig, an manchen Exemplaren selbst als rauher Ueberzug über größere Stellen zu finden. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, fein, saftreich, schmelzend, selbst in meinem Boden von Körnchen ganz frei, von delikatem, schwach zimmtartigen, etwas weinartigen, sehr süßen, erquickenden Geschmacke.

Das **Kernhaus** ist geschlossen, hat nur Spur von hohler Achse, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, fast vollkommene, etwas breitereförmige Kerne, die auf einer Seite flachgedrückt sind.

Reifezeit u. Nutzung: zeitigt, je nach den Jahren schon im halben Okt. oder gegen Ende Okt., hält sich im mürben Zustande ziemlich lange, ist nicht eigen auf den Pflückpunkt: u. bei Pflücken zu verschiedenen Zeiten u. kühler Aufbewahrung kann man den Genuß 3—4 Wochen haben.

Der **Baum**, welcher nach den Annales auch auf Quitte gedeiht, wächst gemäßigt, doch noch rasch, ist gesund u. wird früh u. sehr tragbar. Mein Baum wächst schön pyramidal, die Triebe sind lang, wenig gekniet, machen viele Blätteraugen, gleichen etwas denen der Regentin, sind lebergelb, nur matt u. nicht in die Augen fallend punktiert. Blatt mäßig groß, fast flach, gern etwas wellenförmig gebogen, mit der Spitze etwas abwärts gekrümmt, elliptisch, leicht u. schön gezahnt. Aftersblätter lang, fadenförmig, häufig. **Blatt** der Fruchttaugen merklich größer, flach rinnenförmig, elliptisch, (nach dem Stiele zu meist etwas mehr abnehmend, als auf dem Holzsch.) fein u. leicht gezahnt. Augen klein, anliegend, auf flachen Trägern. Ober die d.



Die Thompson's. Cat. Lond. **! Okt. Nov., einige W.

Heimath u. Vorkommen: irre ich nicht, so habe ich irgendwo geseh., diese delikate Frucht sei von v. Mons ohne Namen nach London gekommen, wenigstens wurde sie dort zu Ehren des Hrn. Thompson, der der Vorsteher der Gärten der Soc. war u. Verfasser des Lond. Cat. ist, benannt u. hat sich unter diesem Namen sowohl in England, als Amerika verbreitet. Hogg, im Manuale, nennt sie eine der besten Birnen, und Downing lobt sie ebenso. Auch ich fand sowohl in Nienburg, als in Zeitsen sie ganz schmelzend u. delikat, u. verdient sie es sehr, überall gepflanzt zu werden, besonders als Zwerg, auch selbst hochstämmig. Das Reis erhielt ich aus London durch Urbauk und von Hrn. v. Plotow, (der es von M. Herz b:309) überein.

Literatur u. Synonymie: Lond. Cat., S. 152, Nr. 413, Thompson's, schildert sie als bläsgelb, umgekehrt eiförmig, 2ter Größe, schmelzend, erster Qualität für die Tafel, reifend Nov. und im Geschmack der Regentin sehr ähnlich. Hogg im Man. ebenso, erwähnt noch, daß zimtfarbiger Kist ziemlich häufig,

der Kelch offen u. flach vertieft, der Stiel $1\frac{1}{4}$ " lang sei, sagt, der Baum sei sehr gesund, trage ausgezeichnet reich u. gedeihe am besten auf Wildling. Lindley Pomol. Brit. hat sie nicht. Downing, S. 413 setzt die Reife in Okt. u. Nov. Elliott, S. 351. — Nach einer Bemerkung des Hrn. De Jonghe zu Brüssel hieße die Thompson's bei Brüssel Poire de Vlessembeek nach einem Dorfe bei Brüssel. Die zu Lyon 1857 versammelt gewesenen Pomologen geben als Syn. der Poire Castelline an: Thompson's u. Conseiller Ranwez. Die Castelline kenne ich noch nicht, die Conseiller Ranwez, wie ich sie von der Soc. v. Mons habe, ist aber von der Thompson's gewaltig verschieden u. mag dies um so mehr irrig sein, da Decaisne den Namen P. Castelline als Syn. hat bei Franc. Real. In der Monatschr. II, S. 252 gedenkt Hr. v. Floto v. der Thompson's sehr lobend, u. setzt die Reife, wie ich sie fand, in Okt. Decaisne hat die Thompson's VI, tab. 40 und als einziges Syn. Vlessembeek.

Gestalt: mittelgroß; die Form stand in Nienburg zwischen einer etwas hohen umgekehrten Eiform u. Kreiselform und neigt in meinem jetzigen Boden mehr zur Kreiselform. Gute Früchte sind 2" breit und $2\frac{1}{2}$ " hoch. Downings Fig. gibt uns Holzschn. oben größer. Elliotts Fig. gleicht mehr in Form meiner Fig. u. ist $2\frac{3}{4}$ " breit u. hoch. Decaisne gibt sie zwischen beiden, doch sehr groß, $3\frac{1}{2}$ " breit, $3\frac{3}{4}$ — $4\frac{1}{2}$ " hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bald so zurendet u. etwas abstumpft, daß sie noch gut aufsteht, bald mehr eiförmig abrundet. Nach dem Stiele macht sie nur schwache, oft keine Einbiegungen und kurze oder längere, etwas, oft auch sehr wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, flach vertieft, ist oft aller Ausschnitte beraubt, die, wenn sie vorhanden sind, dürr, breit, mäßig lang sind u. divergirend auseinander stehen. Aus der Kelchsenkung entspringen über die Frucht hinlaufende flache Erhabenheiten, die die Rundung gern etwas verderben u. ist überhaupt die Oberfläche der Frucht oft etwas fein beulig.

Stiel: holzig, $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ " lang, sitzt bei den mehr abgestumpften flach vertieft, mit einigen kleinen Beulen umgeben, ging aber bei mir meistens halb oder ganz aus der Spitze der Frucht heraus.

Schale: fein, vom Baume wachstartig grüngelb, in der Reife schön gelb. Rösche hatten meine Früchte nicht, u. gedenkt nur Elliot einer leicht rothen Wacke, sowie ich in Zinsen 1 Frucht hatte mit rötlich-goldartiger Sonnenseite. Punkte fein, fallen nicht ins Auge; zimtfarbiger Rost findet sich meistens ziemlich häufig, fehlt auch oft wieder. Geruch schwach.

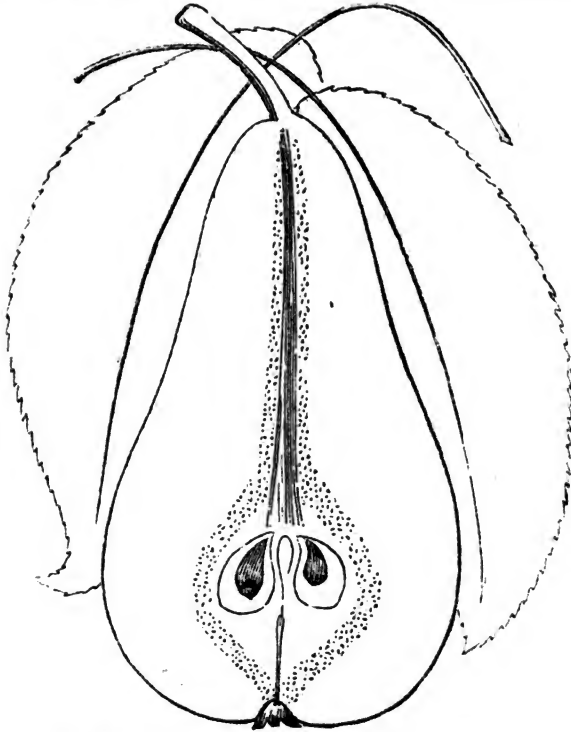
Fleisch: mattgelblich, fein, sehr saftreich, ganz schmelzend, auch in meinem ungünstigen Boden ums Kernhaus gar nicht körnig, von delikatem, etwas süßweinigem Geschmade, der dem der Regentin sehr ähnlich ist, u. im Nachgeschmade etwas leicht Zimmtartiges hat.

Kernhaus: geschlossen oder mit nur kleiner hohler Achse; die ziemlich geräumigen Kammeru enthalten schwarze, vollkommene mäßig große Kerne.

Reifezeit und Nutzung: zeitigte mir in warmen Jahren schon um halben Okt., in dem sehr narkalten Jahre 1864 Ende Okt. Ist nicht eigen auf den Pflüdepunkt und hält sich im mürben Zustande ziemlich lanze.

Der Baum wächst gemäßig, ist aber gesund u. früh sehr fruchtbar. Sommertriebe kurzgliedrig, wenig gekniet, lebergelb, ziemlich zahlreich, doch fein punktiert. Blatt glänzend, mittelgroß, fast flach, bald elliptisch, bald mehr dreiflanzettlich oder eiflanzettlich, mit langer, schöner Spitze, nur gerändelt. Asterblätter klein, fehlen meist. Blatt der Fruchtstangen elliptisch, oder dreiflanzettlich, (selten so oval, wie das eine Blatt des Holzschnitts) ganzrandig oder gerändelt. Augen flach, spitz, konisch, absehend. Oberbied.

No. 487. St. Lezin-Birne. Diet III, 3. 2.; Luc. IX, 1 a. (b.); Laſſen III (IV), 2.



St. Lezin-Birne. Siedler. (Prevost.) K., Oct. Nov.

Heimath u. Vorkommen: schon Dom Claude St. Etienne kannte eine Poire St. Lezin *) u. unterschied von ihr noch 3 Abarten, die jedoch Merlet nicht mehr anführt. Späterhin und selbst jetzt noch vermengte man sie bald mit der Pastorenbirne (welche Decaisne für Dühamel's im April u. Mai reisende Tarquin hält), bald mit der Schönen Angevine, doch hielt schon Prevost sie von beiden getrennt, auch ihm folgend Decaisne, u. die mir mit der Frucht, die zum Holzschutte diente, vom Hrn. Oberförster Schmidt gesendeten Blättzweige lassen keinen Zweifel, daß sie eine der Pastorenbirne zwar äußerlich

*) St. Lezin war, wie Mayer bemerkt, um 616 Bischoff zu Angers u. es soll die Birne im Garten mit dessen Capelle ihren Ursprung genommen haben.

ähnliche, aber von ihr verschiedene selbstständige Frucht ist, die oft eine kolossale Größe erlangt, aber nur als Schu- u. Kochbirne noch untergeordneten Werth hat. — Hr. Schmidt besitzt dieselbe von Dittrich abstammend.

Literatur u. Synonyme: Mager in Pom. Franc., S. 195, doch ohne Abbildung. — Dittrich I, S. 660 mit Citat des A. L. Gärten-Magazin 8, worin Dr. Siedler, Jahrg. I von 1804, S. 85, Taf. 5 sie nach Früchten aus dem Jardin des Plantes in Paris beschrieben und abgebildet hat. — Prevost im Rouen. Büllet., S. 174, führt die verschiedenen Schreibarten an: St. Lesin (St. Etienne), St. Lezin (Couverchel), St. Lezain (Noisette; auch Siedler) Größe sei ihr Hauptverdienst, sonst des Anbaus unwerth, Schöne Angewine sei besser, haltbarer und von schönerem Aeußeren. — Decaisne, Jard. Fruit. IV, tab. 35, von unserm Holzschnitte ähnlich, doch mehr mittelbauchig, weil nach dem Kelche zu abnehmend, 3" breit, 5 1/2" hoch, während sie Prevost länglich eiförmig, 3" breit, 4 1/2" hoch gibt. Sei gut noch beschrieben von Loiseleur-Deslongchamps in Nouv. Duham. v. 1815 u. von Poiteau in Pom. Franc. 1846, doch sei die letztere Abbildung schlecht u. wahrscheinl. die Bonohret. d'Auch. — Vrgl. noch de Liron d'Airol., Liste syn., S. 94; Cat. Lond., S. 150; von Biedenfeld I, S. 71, und Dochnahl II, S. 147. — Eine Belle de l'Orient aus Angers bei der Ausstell. in Berlin, von Leroy in s. Verz. als ähnl. der Pastorenbirne bezeichnet, scheint mir nach der bis daher entwickelten Veget. des von Leroy bezogenen Bauns der Lezin näher, als der Pastorend. zu stehen.

Gestalt: wird mit Ausnahme Dittrichs, der sie der Abbildung Siedlers entsprechend als hochbauchig kegelförmig bezeichnet, als pyramidal oder länglich kegelförmig, u. v. Decaisne nebenbei als der Pastorenbirne oder einer großen St. Germain ähnlich beschrieben. Daß die Frucht ungleich größer wird, als oben gezeichnet, wurde bereits erwähnt.

Kelch: kurz- und spitz-, doch hartblättrig, weißwollig, aufrecht, offen, in kleiner, seichter, regelmäßiger Einsenkung. Auch sonst ist die Abrundung meist ziemlich gleich und eben.

Stiel: sehr stark, 1" lang, gekrümmt, holzig, braun, steht wie eingesteckt, oft mit Höckern umgeben, von welchen sich einer mehr auswirft u. ihn schief brücht.

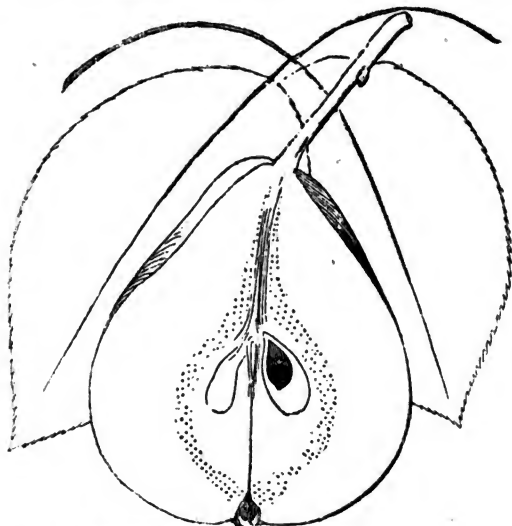
Schale: stark, grüngelb oder gelb mit grünlichen Stellen, mit feinen und stärkeren, grünen oder bräunlichen Punkten, Rost- und Schmutzstellen, um den Kelch herum auch zusammenhängend gelbbraun berostet, ohne Rötze.

Fleisch: mattweiß, ziemlich fein, wenig saftig, fest u. abnehmend (später angeblich etwas milder) von süßem, aber würzlosen, nicht merklich herbem Geschmack, obgleich an der Luft sich bald bräunlich färbend.

Kernhaus: mit ziemlich vielen und starken Körnchen, selbst bis zu den starken Faserbündeln des Stiels herab umgeben, schwach hohlschig, Kammern ziemlich groß, mit großen schwarzen, mit einem Höcker versehenen, oft tauben Kernen.

Die Birne zeitigt gegen Ende Okt. oder im Nov., hat aber den Fehler, nach Eintritt der Reife schnell teig zu werden, weshalb sie bald zum Kochen u. Schnippen u. etwa zum Birnenhonig verwendet werden muß, denn roh ist sie nicht zu genießen.

Der Baum wächst kräftig, wird nach Dittrich, der ihn vegetieren sah, groß u. trägt jährlich seine großen Früchte (ist fruchtbarer als Uvedale's St. Germain, Cat. Lond.) — Die Blätter, wie sie Hr. Schmidt sandte, sind am Sommerzweige ziemlich groß, oval, mit meist ziemlich langer, oft seitwärts gebrochener Spitze, fein- u. leicht-gefägt, hie u. da fast ganzrandig oder nur an der Spitze gefägt, wie auch Prevost angibt. Am Fruchtholze sind sie meist größer, doch verschieden groß, zum Theil bis 2" breit u. 4" lang, zwar ebenfalls oft oval, die größten und länger gestielten jedoch elliptisch, auch nach dem Stiele zu (oft stärker als auf unfr. Holzschnitte) zugespitzt, und glatt, wie Siedler das Blatt schildert. Doch sind dieselben nicht ungezähnt, wie S. weiter sagt, sondern deutlich, (aber seichter und stumpfer als unser Holzschnitte dies giebt,) gefägt und nur an den kleineren Blättern wird die Zahnung unbedeutlich. Auch ist mir nicht aufgefallen, daß die Hauptrippe des Blattes weiß sei. — Ferner habe ich unter den Fruchtholzblättern kreisförmige oder ovalrunde Blätter, wie sie Decaisne beschreibt (und wie sie die Pastorenbirne vielfach zeigt) nicht wahrgenommen. — Sommerzweige grünbraun, stark weißgelb punkirt. .. Zah n.



Madame Durieux. Bivort. ** Dt. No.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde von Bivort erzogen in seinen Baumschulen zu Geest St. Nemy, der junge Baum trug zuerst 1845. Benannt ist die Birne nach der Gemahlin von Hrn. Bivort's Collegen Hrn. Durieux zu Brüssel. — Mein Reiss erhielt ich von Papeleu u. erzog die ersten Früchte 1863, die schmelzend u. wohlschmeckend waren u. wonach ich die Birne als Tafel Frucht I. Ranges empfehlen kann.

Literatur und Synonyme: Album der Pomol. I, Nr. 12. — *Annal. der Pomol IV, S. 7.* ebenfalls mit Beschreibung von Bivort. Die Frucht ist in beiden Werken verschieden abgebildet, im Album fast plattrund oder rundlich bergamottförmig; in den *Annal.* eirund, an beiden Enden abgestumpft, in der 2ten Frucht kreiselförmig, mit kurzer, wenig abgestumpfter, etwas birnförmiger Spitze; im Alb $2\frac{1}{4}$ '' breit, $2\frac{1}{2}$ '' hoch, in den *Annal.* $2\frac{1}{2}$ '' breit, $2\frac{3}{4}$ '' hoch und wird in erstem beschrieben als bergamottförmig, in den *Annal.* ebenso oder etwas kreiselförmig, in beiden als mittelgroß. — Die *Soc. v. Mons* nahm sie in 3 *Publicat. v. 1856* unter die approbirten Früchte auf; *Balket* hat sie nicht, ebensowenig *de Liron* in *f. Paires les plus précieux*, dagegen findet sie sich in des *letzteren Liste syn.*, S. 85 und *Descript. II, S. 18, tab. 24, Fig. 6* in der kreiselförmigen Gestalt der *Annales*. — *Lougarb, S. 37* und *Dochnahl II, S. 79* nach b. Album.

Gestalt: die von mir an einem kräftigen Pyramidenbaum erzogenen Früchte hatten die auf dem Holzschnitte angezeichneten 2 Formen,

wovon die innere der Abbildung der kreisförm. Frucht in den Annal. entspricht, die andere aber als eirund, nach dem Stiele zu etwas birnförmig bezeichnet werden kann. Denkt man sich diese 2te Frucht nach dem Stiele zu ohne Einbiegung stärker abgestumpft, so stellt sie auch die eirunde Frucht der Annal. vor.

Kelch: kurzblättrig, gelbbraun, offen oder halboffen, meist in einer kleinen seichten, mit schwachen Beulen besetzten Einsenkung stehend.

Stiel: 1—1½" lang, ziemlich stark, gelbbraun, holzig, sitzt wie eingedrückt, meist neben einem kleinen Höcker, der sich an ihn anlegt.

Schale: hellgrün, später hellcitronengelb, mit Rostpunkten und kleinen Rostflecken, auch mit etwas zusammenhängendem Roste um Stiel und Kelch; an einer Frucht fand sich auch einige blasse streifige oder fleckenartige Röthe an der S.S., die Div. nicht angibt.

Fleisch: gelblichweiß, ums Kernhaus u. innerhalb desselben schwach röthlichweiß, sehr fein, saftreich, butterhaft, von sehr süßem, angenehmen Bergamottgeschmack.

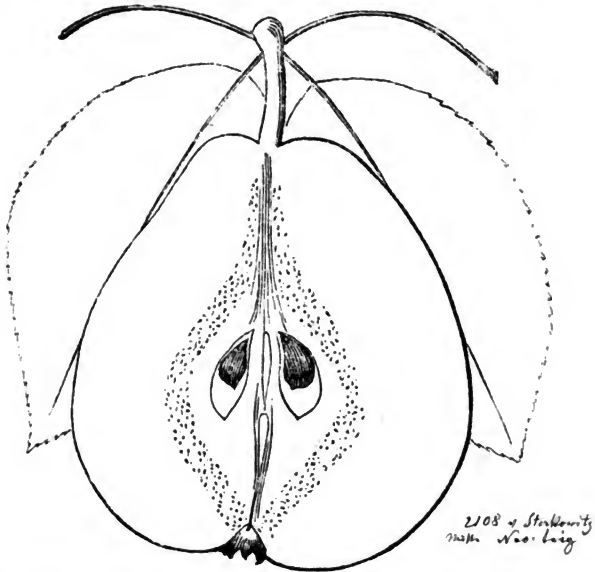
Kernhaus: mit nur feinen Körnchen umgeben, schwach hohlschig, Kammern groß und weit, mit meist vollkommenen, ziemlich großen, schwarzen Kernen, die einen merklichen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: meine Früchte zeitigten um den 20. Okt., doch war das Jahr gegen andere früher u. die Reife wird schon, wie angegeben ist, in gewöhnlichen Sommern Ende Oktober oder im November sein oder sie wird sich bis in den Nov. halten, da längere Dauer in der Obstkammer an ihr gerühmt wird.

Eigenschaften des Baumes: derselbe nächst lebhaft u. schön pyramidal, mit stark aufrechtstehenden Ästen, er wird groß u. soll sehr fruchtbar sein, welches Letztere er erst noch bei mir beweisen muß. Die Blätter der Sommerzweige sind länglich eirund, an der Spitze des Zweigs auch mehr oval u. fast lanzettförmig, ziemlich scharfgesägt. Am Tragholze sind sie eirund, doch sehr oft am Stiele etwas keilförmig, (wie dies unser Holzschneider nicht ins Auge gefaßt hat) zum Theil auch wirklich elliptisch, mit mehr oder weniger langauslaufender Spitze, glatt, regelmäßig, doch sehr fein und seichtgesägt, schwach rinnenförmig oder auch wellenförmig, nur die an den Sommerzweigen etwas sichelförmig, dunkelgrün, ziemlich glänzend, lederartig dick und steif. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze hellbraun, glatt. — Sommerzweige gelblichbraun, nach Oben etwas wollig, erhaben schmutzigweiß punkirt.

Die Blätter des Fruchtholzes sind im Alb. gegen die in den Annalen verschieden abgebildet, im ersteren eirund oder oval, kurz zugespitzt u. flach ausgebreitet, in den Annal. elliptisch, fast lanzettförmig, langzugespitzt, schifförm. u. sichelförm., doch ist die Beschreibung ziemlich gleich und stimmt im Wesentlichen auch mit meinen Angaben.

Sahn.



Prinzessin Charlotte. Bivort. (Esperen.) ** Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde, wie im III. Handb. II, S. 412 bei der von ihr verschiedenen Prinzessin v. Oranien erwähnt ist, v. Esperen erzogen u. nach Ihrer Königl. Hoh. der Prinzessin Charlotte v. Belgien benannt. Der Baum lieferte die ersten Früchte 1846. Die Birne wird in allen Verzeichnissen als I. Ranges gelobt, die Soc. v. Mons nahm sie unter die geprüften Früchte u. der Congreß in Namur unter die empfehlungswerthesten Sorten, Baltet auch unter seine bonnes Paires auf. — Ich hatte die Frucht schon 1860 aus Angers von der Ausstellung in Berlin, auch später aus dem belg. Sortiment in Görlitz und aus Zweigen von Papeleu erzog ich junge Bäume, wonach ich über die Vegetation sprechen kann.

Literatur u. Synonyme: Bivorts Album II, S. 151. Die Abbildung stimmt fast völlig mit meiner Figur oben überein. — de Liron d'Airol. Liste synon., S. 91; Dessen Descript. II Fortsetz., S. 36, tab. 29, Fig. 7, ähnlich wie in Biv. Alb. — 1ste Publ. der Soc. v. Mons v. 1854, S. 43. — Baltet, S. 28, deutsch S. 31. — Tougaard, S. 40; Dochnahl, S. 159, v. Biedenf. S. 72. — Irgebenmo fand ich das fragl. Syn. Princesse Charlotte de Brabant.

Gestalt u. Größe sehe man oben. Eine andere Frucht war um den Kelch noch stärker abgeplattet u. hatte auf der einen, ebenfalls höheren Seite bei $2\frac{3}{4}$ " Breite, $2\frac{1}{2}$ " Höhe. — Viv. beschreibt die Frucht als ziemlich groß, kreiselförmig, beulig, bisweilen rundlich, der Doyenné (Weiß:n Herbstbutterb.) ähnlich und ebenso breit, wie hoch.

Kelch: kurz: aber breitblättrig, oft hornartig, offen, in weiter, seichter oder auch tieferer, oft mit Venen besetzter Einsenkung.

Stiel: mäßig lang u. stark, holzig, braun, steht auf der stumpfen Spitze zwischen starken Venen vertieft.

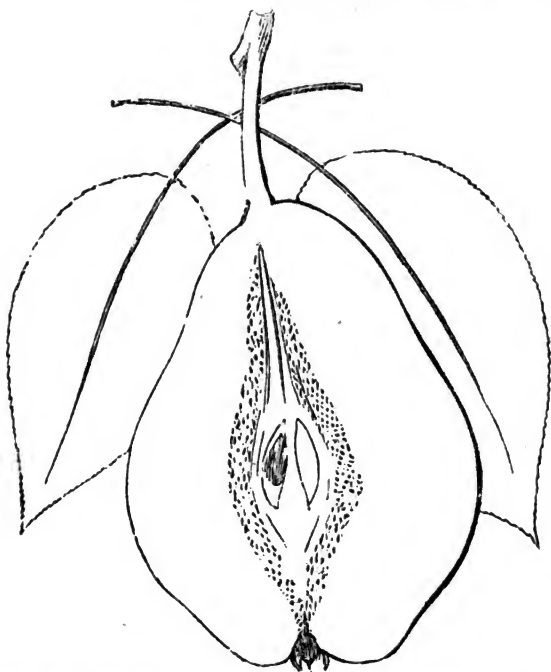
Schale: glatt, hellgrün, später hellcitronengelb, mit feinen bräunl. Punkten u. Roststreifen, a. d. S.S. höher gelb mit stärkeren braunen Punkten u. schwacher orangefarbener Röthe (nach Viv. auch lebhaft geröthet) und um Kelch und Stiel zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, halbflein, schmelzend, saftreich, von starkgewürztem Zuckergeschmack, den ich mir an der Frucht aus Angers als süßweinig bemerkt hatte, gleichwie ihn als säuerlich-süß auch Baltet angibt, nach welchem sich die Säure mindert, wenn die Frucht von Blättern befreit wird. Viv. bezeichnet ihn als gezuckert, angenehm und eigenthümlich parfümirt, dem der Grand Bretagne ähnlich, oder nach der Soc. v. Mons gleicht er dem der Bonchrét. d'Espagne (welche letztere nach dem Vilverder Catal. v. 1857 das Syn. Grand Bretagne la grosse führt.)

Kernhaus: mit feinen oder auch mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, die Achse ist voll oder etwas hohl, Kammern ziemlich groß, mit meist vollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift Ende Okt. oder im Nov. u. kann, wenigstens nach diesen von mir versuchten franz. u. belg. Früchten, als Tafelfr. I. Ranges bezeichnet werden, obgleich mir an der belgischen Frucht das körnige Fleisch (was Baltet als fein, zwischen schmelzend und brüchig angibt) einigermaßen auffiel.

Eigenschaften d. Baumes: der Baum hat nach Baltet mittelmaß. Wuchs, schwaches Holz, ist fruchtbar, trägt in Büscheln u. ist als Hochstamm, Pyramide u. Gorden, sowie in sonniger Lage, in warmem u. fruchtbarem Boden als Spalier zu pflanzen. Bei mir zeigt er starken, zwar aufrechten, doch unregelmäß. Wuchs mit dornenähnlichen Fruchtspitzen, wie ihn Viv. schildert, der die Blätter, jedenfalls vor Sommerzweige, als dick, oval, spitzig, weilkäufig doch seicht gezahnt, dunkelgrün, meist flach, $2\frac{1}{2}$ — 3 " lang, $1\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ " breit, mit sehr bemerkbarer gelblicher Mittelrippe angibt. Doch sind die Blätter im Album am Fruchtholze elliptisch abgebildet, wie ich mir dies als die Hauptform u. weiter dieselben als glatt, meist fein, doch seicht u. stumpfgesägt, mit meist sehr langem Stiele angemerkt habe. — Die Blüthenknospen beschreibt Viv. als oval, spitz, braunschwarz, die Sommerzweige (mit meinen Bäumen in Uebereinstimmung) als stark, lang, gerade, nach dem Ende hin etwas gekrümmt und wollig, sonst glatt, glänzend, graugrün, an der S.S. violettroth, vielfach und stark weißlich punktiert. — (Besonders das eine Blatt ist auf unfr. Holzschnitte nicht abnehmend genug nach dem Stiele zu gegeben.)



Herzog von Nemours. Bivort. (van Mons.) ** Oct. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde v. Sim. Bouvier benannt u. kam an denselben 1831 v. van Mons mit Nr. 1660 bezeichnet. Einem van Mons'schen Sämling mit derselben Nummer gab jedoch Poiteau schon 1833 den Namen Poire Canet (nach dem Garten-Architekten Canet in Paris) u. es ist dies jedenfalls dieselbe Birne, aber sie ist wohl auch nicht verschieden von einer Bourré Noisette, die ebenfalls von van Mons an Poiteau als Sämling kam. Letztere trug die Nummer 104 u. zu dieser findet sich in van Mons Verzeichniß der Name Dorothee royale, allein unter dieser Benennung geht Diels Butterbirne u. Winterdechantzbirne und ich fand in Namur auch eine große, fast walzenförmige späte Winterfrucht (wahrscheinlich nur Kochbirne) unter diesem Namen. — Die zu unſ. Holzſchn. u. zur Beschreibung

dienenden Früchte erhielt ich aus 2 Jahrgängen von Hrn. Hofgartenmeister Borchers in Herrnhäusen.

Literatur und Synonymie: *Biv. Alb. I, Taf. 27*, auch *Annal. der Pom. VII, S. 37: Duc de Nemours* mit Beschreibung. v. Bidort. In beiden ist die Frucht ähnlich m. Figur, im *Alb. 3''* breit, *4''* hoch, in den *Annal.* breiter und stärker mittelbauchig, *3 1/2''* br. it, *4 1/2''* hoch abgebildet. — *Dittrich III, S. 174: Poire Canet* und *S. 147: Beurré Noisette*, beide nach den *Ann. de la Soc. d'hortic. de Paris, Decbr. 1834.* — *Syn. der Duc de Nemours* bei *Dochstuhl u. Hogg: Canet's-Birne, Poire Canet*, u. bei *Leron: Beurré Noisette* (mit Veruf. auf *Comica hort. d'Angers*), *Beurré Navez* (*Bouvier*), und *Louis Bose* (*van Mons*), wovon aber die beiden letzteren ungebührig sein mögen. Denn die *Soc. van Mons* empfiehlt in 7. Publication *Duc de Nemours* als geprüfte Frucht ohne Hinweis auf eine der in 1. Publicat. empfohlenen beiden *Colmar Navez* (eine von *van Mons*), die andere von *Bouvier* erzeugen, beide mit den *Syn. Beurré Navez, Biv. Alb. III, S. 14, u. I, Taf. 7.* Letztere hat allerdings mit *Duc de Nemours* noch eher Aehnlichkeit.) — *Louis Bose, Biv. Alb. III, S. 99*, plattrund-kreiselförmig, etwas der *Colmar Navez v. M.* (die auch als *Colmar van Mons* geht) ähnlich, ist, wie ich sie aus *Angers* hatte, jedenfalls von *Duc de Nemours* verschieden, die sich auch im deutschen *Vaktet, S. 21* findet. — Auch *Lougard, de Liron* u. Andere halten *Duc de N.* getrennt, geben jedoch meist nur nach *Biv.* — Noch zu erwähnen ist, daß als *Beurré Noisette anglaise* die *Amanli's Butterbirne* geht u. daß nach *de Str., table syn., S. 1* eine *Bergamotte de Nemours* (ohne Autor) eine im *Nov.* reisende neue Varietät I. R. ist.

Gestalt: die Frucht wird als sehr groß, bauchig, birnförmig oder eirund, nach dem Kelche zu rippig oder beulig beschrieben und hatte ich sie in anderen Exemplaren um den Kelch mehr flachrund, so daß sie etwas besser auf dem Kelche aufsaß.

Kelch: ziemlich groß, doch kurzblättrig, aufrecht, offen, grünbraun, in gewöhnlich seichter, meist beuliger Senkung.

Stiel: lang u. stark, grüngelb, nach der Birne zu fleischig oder mit fleischringeln umgeben, sitzt oben auf, allein meist legt sich ein starker Höcker an ihn an.

Schale: grün, später hellgrünlichgelb, mit feinen röthlichbraunen u. grauweißen Punkten, die und da an der S. E. etwas matter, gelblicher Rötze und mit etwas Rosthreischen um den Kelch.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmack, den ich mir zugleich als weinlg anmerkte, wovon jedoch Andere nichts sagen.

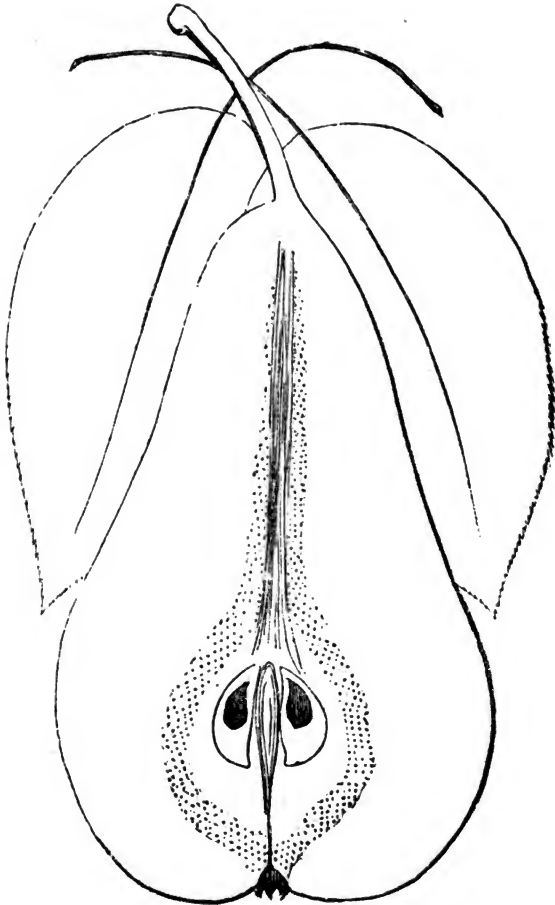
Kernhaus: mit nur feinen Körnchen umgeben, Kammern schmal und lang, dicht an der Achse stehend, mit etwas platten braunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift Ende Okt. u. Anf. Nov. und ist nach *Soc. v. Mons* eine Frucht I. Ranges, die nach diesen Herrnhäuser Früchten auch bei uns noch gut wird, wenn sie auf freiem Stande auch etwas kleiner bleibt, als sie in Belgien wächst.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst kräftig, pyramidal, ist fruchtbar, gedeiht auf Dunitte und angeblich auch hochstämmig. — Blätter des mehrjährigen Holzes einiger aus Hrn. Borchers' Zweigen von mir erzeugten Bäumchen länglich eirund, fast wie das Blatt der Sommer-Robine (und so finden sich auch die Blätter im *Alb.* abgebildet, während sie die *Annal.* mehr elliptisch geben, sie aber als oval, zugespitzt, flach, schwach am Rande gebogen und tief gezahnt beschreiben), etwas klein, $1 \frac{1}{4}$ — $1 \frac{1}{2}$ '' breit, $2 \frac{1}{2}$ '' lang, glatt, sehr fein, etwas stumpfgesägt. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft, etwas stumpfgespitzt, dunkelbraun, am Grunde weißlich. — Sommerzweige olivengrün, nach Oben bräunlich geröthet, etwas erhaben fein schmutzig weiß punkirt.

Sahn.

No. 491. *Tougards Flaschenbirne*. *Dief. I, 8. 2.; Enc. III, 1. a. (b.); Jahrb II, 2.*



Tougards Flaschenbirne. *Bivort.* • nicht wohl **, *Dief. Nov.*
Hauptliches Handbuch der Obstkunde. V.

Heimath u. Vorkommen: sie ist ein von Mons'scher Sämling, der aber erst 1845, 3 Jahre nach von Mons's Tode, in Hn. Bivort's Baumschulen zu Geest-St.-Remy Früchte brachte. Benannt wurde die Birne nach dem rühmlichst bekann-ten, 1860 verstorbenen Pomologen Tougard, Präsidenten der Gartenbaugesell-schaft der Unteren Seine zu Rouen. Zu obigem Holzschnitte diente eine gut aus-gebildete Frucht aus Herrn Millet's in Tirlemont Sortimenten in Namur. Die Birne ist schön und gut, wenn auch nicht vom I. Range, und macht sich durch ihre Größe und Form und durch ihr röthliches Fleisch interessant.

Literatur u. Synonyme: Alb. d. Pom. I, tab. 16; Annal. d. Pom. III, S. 95. In beiden mit Beschreibung v. Bivort; in dem ersteren ist sie sehr dunkel-grün u. fast walzenförmig, in den Annal. gelblicher u. langkegelförmig, ähnlich Hrn. Millet's Frucht, 3" breit, 4 $\frac{1}{2}$ " hoch, in einem 2ten kleineren Exemplare birnförmig abgebildet. Auch Decaisne, Jard. Fruit. V, tab. 9 gibt gute Abbil-dung u. empfiehlt die Anpflanzung wegen der Feinheit u. eigenthümlichen Fär-bung des Fleisches, beklagt aber ihr schnelles Vorübergehen. — De Viton d'Ar., Descript. I, S. 25, tab. 7, Fig. 7, auch Tougard, Tableau S. 31, beide nach Biv.

Gestalt: die Frucht ist nach den Annal. groß oder sehr groß und baute sich bei Biv. in den ersten Trachten meist flaschenförmig, später mehr birnförmig pyramidal. Um den Kelch rundet sie sich oft stärker ab und sitzt dann nicht gut auf, auch nach dem Stiele macht sie bisweilen mehr Einbiegung und endigt mit kürzerer, doch meist wenig abgestumpfter Spitze.

Kelch: klein, kurz und hartblättrig oder auch länger zugespitzt und dann aufsteigend, in seichter, zuweilen enger, zuweilen auch weiterer, oft mit einigen flachen Beulen besetzter Einsenkung.

Stiele: verschieden lang und stark, meist holzig, grün, braun berostet, sitzt obenauf ohne Abzug oder auch schwach vertieft, doch wirft sich gewöhnlich ein Wulst vor ihm auf, der ihn seitwärts drückt u. wodurch die Fruchtspitze krumm wird.

Schale: etwas rauh, grün oder gelbgrün, stellenweise wie broncirt berostet oder wo das Grün noch durchsieht, durch röthlichgraue Punkte oder Flecken wie bräunlich marmorirt.

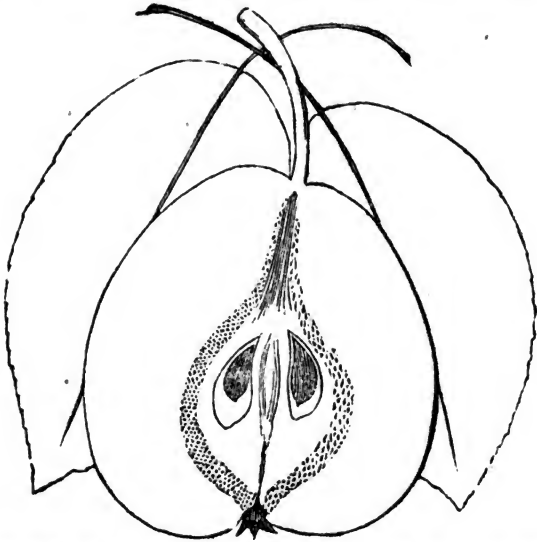
Fleisch: ziemlich fein, von Farbe lachs-röthlich, nach Decaisne auf demselben Baume zuweilen auch weißlich, schmelzend, sehr saftreich, von gutem, schwach weinigen oder etwas rosenartigen, süßen Geschmack, doch war eine gleichzeitig versuchte Bosc's Flaschenbirne edler und wohl-schmeckender.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hat eine mehr oder we-niger hohe Achse u. geräumige Kammern mit nicht großen oben breit abgerun-deten, oft unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift gegen Ende des Okt. oder im Nov. und wird auch bei uns noch groß und schön, sie verlangt aber, wie es scheint, um gut zu werden, warmen Staub. An einem östlichen Spaliere zerfrang sie mir im nasskalten Wetter; 1865 wurde sie kaum halbschmelzend u. erweichte bald, ohne die Farbe zu verändern. Dagegen hat sie nach Oberdied Herr Dr. Gords in Travemünde 1862 schmelzend und wohl-schmeckend erzo-gen.

Der Baum wächst sehr kräftig u. pyramidal; seine Fruchtbarkeit wird ge-lobt. — Die **Blätter** sind ziemlich groß, oft 1 $\frac{1}{2}$ bis 2" breit, 3 bis 3 $\frac{1}{2}$ " lang, länglich eiförmig mit auslaufender, oft langer Spitze, kleinere auch elliptisch, seicht, etwas stumpfgesägt, oft sehr undeutlich gesägt und fast ganzrandig, glatt, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein geadert, schwach schiff-förmig, etwas sichel-förmig. Blätter in der Mitte u. am Ende des Sommerzweiges sind kleiner, lau-zettförmig, verloren gesägt, auf der unteren Fläche etwas wollig. Blattstiele verschieden lang, am Fruchtholze bis zu 1 $\frac{1}{2}$ ", ziemlich stark u. steif, schwach wollig. — **Blüthenknospen** kegelförmig, ziemlich, doch nicht stechend spitz, hellbraun, weißgrau beschuppt. — **Sommerzweige** lang u. stark, etwas stufig, grünlich graubraun, an der S. S. grauröthlich, an der Spitze schwärzlich violett, mit vielen starren, weißgrauen Punkten, glatt. — Am Ende der Fruchtspitze finden sich hier und da ziemlich scharfe, schwärzliche Dornen.

Sahn.



Erzbischoff Affre. Bivort. ** Okt. Nov., höchstens Dec., selten später.

Heimath u. Vorkommen: diese Frucht wurde erzogen v. Bivort u. benannt nach dem Erzbischoff v. Paris, Monseigneur Affre. *) Der Baum trug zum ersten Male 1845. — Die Birne verdient wohl schon die ihr mehrfach zu Theil gewordene Empfehlung, allein nach Früchten, wie sie mir aus Angers u. aus Namur (v. den Gartenbaugesellschaft. das.) ferner v. Hrn. Millet in Tirklemont u. auch bei uns erzogen v. Hrn. Pastor Jacobi in Hainrode zuginen, welche letzteren ich zu obigem Holzschn. benutzte, reift auch sie in den meisten Fällen früher und ist keine rechte Winterbirne, wie von ihr angegeben wird.

Literatur und Synonyme: *Biv.* Alb. I, tab. 39, Monseigneur d'Affre. — 2te Publ. d. Soc. van Mons v. 1855. — Decaisne, *Jardin fruit VIII*, tab. 9. „Variete sehr in der Form, gleiche oft der Jul. Bivort (Köfl. v. Lovenjoul) u. bisweilen in Farbe u. runbl. Form der Besi de Quessoy (Widbl. v. Calisoy), sei von Augen unansehnlich wegen sehr bider, schuppig-acktiger Haut, aber ihr vortrefl. Fleisch gleiche Alles wieder aus.“ — De Liron *Table syn.*, S. 61, dessen *Descript. II*, S. 45, tab. 28, nur nach *Biv.* — Dochnahl, S. 92 nannte sie Affre's Dechantsbirne.

*) † verlegt von einer Kugel, als er sich zwischen die Streiter warf, sie von dem unglückseligen Kampfe am 25. Juni 1848 abzuhalten.

Gestalt: im Alb. ist die Frucht rundlich, nach dem Stiele höchst gewölbt, ohne alle Stielspitze, 3" breit u. etwa 1" höher, im Jard. fruit. kegelförm., um den Kelch eirund, am Stiele abgestumpft, gut $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{1}{2}$ " hoch abgebildet. Zwischen beiden gibt unser Holzsch. das Mittel u. hatten die mir vorgelegenen Früchte meist auch nur die auf ihm dargestellte Form u. Größe; kegelförm., wie im Jard. fruit., war jedoch die Frucht v. Millet, rundlich, wie im Alb., erzog sie Hr. Clemens Rodt, nach seiner mir behändigten Zeichnung. — Decaisne beschreibt sie als klein oder mittelgroß u. als längl. oder kreisf., Viv. im Bull. der Soc. v. Mons ebenfalls als klein oder mittel, aber als rundl. oder etwas kreisf.

Kelch: großblättrig, doch oft unregelmäßig, auch zum Theil hart-schalig, aufliegend, offen, graubraun, in enger und seichter oder auch weiter u. tieferer Entung, auf deren Rand sich einige Beulen erheben, die zwar nur verloren über den Bauch hinlaufen, aber verursachen, daß sich oft eine Hälfte der Frucht, besonders nach dem Stiele zu, mehr als die andere erhebt.

Stiel: stark und lang, holzig, braun, steht obenauf wie eingedrückt oder schwachvertieft mit Beulchen umgeben.

Schale: stark, grünlichgelb oder auch citronengelb, a. d. E. S. zuweilen schwach geröthet, dabei ringsum mit vielen rauhen braunen Punkten und Rostfiguren, auch mit Leberflecken übersät, und um Kelch und Stiel zusammenhängend rauh berostet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, angenehm gewürzt süß, an der deutschen Frucht gewürzt wenig süß u. auch Hr. Rodt schilberte die feinige als vortrefflich, sehr gut gewürzt, wie Viv. (auch Decaisne, der den Geschmack als gezuckert säuerlich oder mit etwas we-nigem Herbe gemischt angibt.)

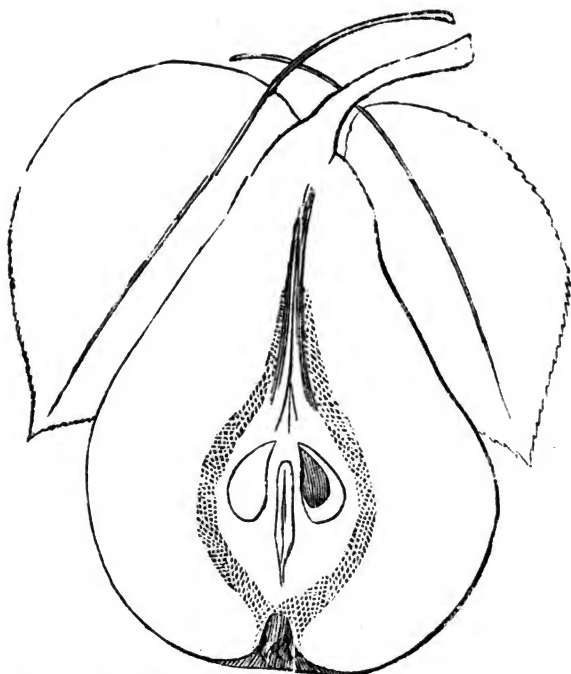
Kernhaus: meist nur durch feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern zieml. groß, mit langen dunkelbraunen Kernen mit klein. Höcker.

Reife u. Nutzung: bei Viv. reifte zuerst die Frucht Ende Okt., in weiteren Jahren Anf. Dec. — Decaisne gibt Dec. an u. daß sich die Birne bisweilen bis März gehalten habe. Meine Früchte waren bis auf die des Hrn. Millet schon Ende Okt. überreif, die letztgenannte war dies ebenfalls Anf. Dec., so daß wohl Okt. u. Nov., wie Leroy in s. Verz. angibt, als Reifezeit anzunehmen ist u. nur bei sehr kühler Aufbewahrung mag sie sich länger halten.

Der Baum wird als starkwüchsig, sehr fruchtbar, für Pyramide (besser auf Wildl., als auf Quitte) bezeichnet. — Die Blätter einiger aus Zweigen v. Hrn. Millet erzogener junger Bäume sind langoval, am Sommerzweige auch längl. elliptisch u. fast lanzettförm., weiltäufig, seicht u. stumpf, oft undeutlich gesägt u. fast ganzrandig, glatt, schiff. u. schiefl., nicht sehr dunkelgrün, doch glänzend. — Sommerzweige wenig gekniet, doch an der Spitze verdickt u. schwach wollig, grünlich gelbbraun oder dunkel leberfarbig mit ziemlich vielen u. starken länglichen gelblichen Punkten. (Viv. bezeichnet sie in der Färbung und wegen ihrer öfters unebenen Oberfläche als ähnlich denen der Beurré Diel.)

Jahn.

No. 493. Birne von Tongres. Dief I, 3. 2.; Luc. III, 1. b.; Jahu II, 2.



Birne von Tongres. Bivort. (Durandean.) •• Oct. Nov.

Heimat u. Vorkommen: sie wurde erzogen schon vor längerer Zeit, jedoch wahrscheinlich nicht vor 1823, vom Gärtner Durandean in Tongres (im Hennegau), machte sich aber erst in neuerer Zeit mehr bekannt u. wird sehr gelobt. Der Congres in Namur nahm sie unter die zu empfehlenden, Baltet unter seine guten Birnen auf, u. Willermoz in die Pomol. de la France, welche nur auserlesene Sorten enthält. Mir gieng die Frucht zuerst zu aus der Sammlung aus Angers 1860 in Berlin, dann sah ich sie mehrfach in Namur u. wieder in Görlich, wo sie mir überall wegen ihrer Größe u. Schönheit auffiel, aber ich kann dieselbe auch wegen ihres vortreflichen Geschmacks empfehlen und es läßt sich annehmen, daß sie als Herbstbirne bei uns meist ihre gute Ausbildung erlangt.

Literatur u. Synonyme: Pi. Alb. III, S. 37 u. Annal. de Pom. III, S. 15: Poire de Tongres mit dem Syn. Durandean. — Pom. de la France 1863, Tom. I, No. 45. — De Liron d'Air., Liste syn., S. 66. — Baltet, S. 19, deutsch S. 17. — Dochnahl II, S. 120: Birne v. Tongern.

Gestalt: das Album u. die Annal. bilden die Frucht eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig ab, Willerm. mehr birnförmig, ähnlich unserem Holzschn., doch mit stärkerer Einbiegung nach dem Stiele zu. Die Annal. geben sie nebenbei stark beulig, wie ich sie zwar auch, doch nicht so auffällig sah u. auch in der Pom. de la Franco ist sie regelmäßig abgerundet. Sie wird in letzter als zuweißen sehr groß, seltener klein, von Colmar-Form oder flaschenförmig, in den Annal. als sehr groß, konisch beschrieben u. ist hier $3\frac{1}{4}$ " breit, $4\frac{1}{2}$ " hoch abgebildet. Fast von dieser Größe hatte ich sie aus Namur, doch zog ich des Raumes wegen die obige kleinere Frucht aus Angers zum Holzschnitte vor.

Kelch: kleinblättrig, oft unregelmäßig, hornartig, röthlichbraun, wenig offen, in enger, seichter oder auch tieferer Senkung, die mit kleinen Beulen umgeben ist, welche als flache Erhabenheiten oder kleine Hügel am Bauche sich noch bemerklich machen.

Stiel: mäßig stark u. lang, grünbraun, holzig, sitzt oben auf in Fleischringeln oder verliert sich auch fast ohne Absatz in die Fruchtspitze, die oft einseitig anschwillt und den Stiel seitwärts drückt.

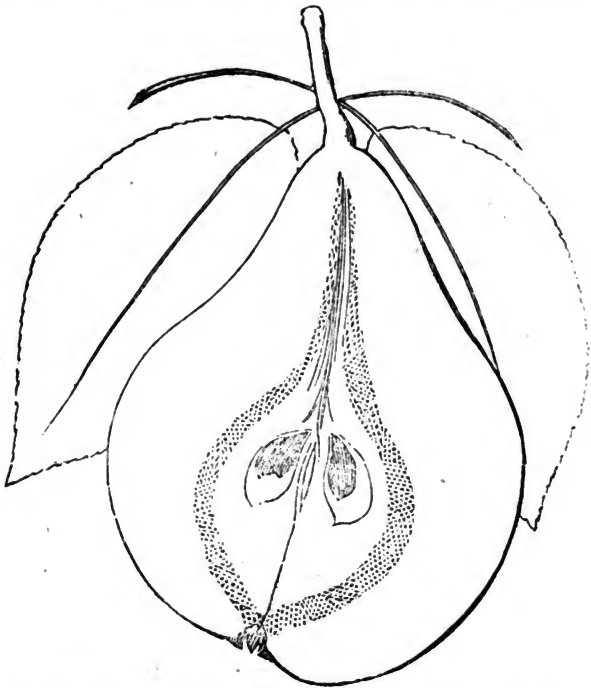
Schale: grünbraun, später hochgoldgelb, an der Sonnenseite orange-carmin, was nach Baltet, Monatschr. v. 1864, S. 236, lactartig wird, worin ziemlich starke weißgraue Punkte, während auf der übrigen Schale starke gelbbraune Rostpunkte bemerklich sind. Durch verlorenen glatten bräunlichen Rost, der nur um Kelch u. Stiel dichter u. zusammenhängend wird, sieht die Frucht bräunlichgoldgelb, und besonders an der S.S. in Färbung der Clairgeau ähnlich aus.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, von sehr angenehmem, pikant säuerlich süßen erhabenen Geschmack.

Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwachhohlachsig, Kammern nicht groß, mit vollkommenen, etwas kleinen, schwarzbraunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht zeitig nach Biv. Mitte Okt. u. hält sich bis Mitte Nov. — Baltet gibt blos Okt., in Revue hort. Ende Okt. an, Leroy Sept. und Okt., so daß namentlich bei uns die Reifzeit noch genauer wird festgestellt werden müssen. Wegen Erhabenheit ihres Geschmacks erlaubte ich mir, die Birne, die auch Willermoz, wenn im richtigen Punkte genossen, excellent nennt, in den I. Rang zu stellen.

Der Baum wächst mittelstark, macht abstehende Nests u. wird bald sehr fruchtbar auf Wildbling wie auf Quitte, u. sollen die Früchte in leichtem nahrhaften tiefgründigen Boden u. auf warmem Stande am köstlichsten werden. — Die Blätter meines aus Ater Hand von Baltet abstammenden Baumes sind an den Sommerzweigen schmal- und spitz-eirund, glatt, grobgesägt, schwach schiff. u. sichelf., mit den meist $\frac{3}{4}$ " langen gerötheten Stielen etwas aufrechtstehend. An der Basis des Zweigs werden die Blätter größer u. breiter, indem sich die lange Zuspitzung der oberen Blätter mehr verliert. Am mehrjährig. Holze sind sie breiter eirund, einzelne oval, feiner, oft nur nach vorne hin noch gesägt, meist flach, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein geadert. Blattstiele $1\frac{1}{2}$ " lang, im stumpfen Winkel zu dem Blatte stehend. — Blütenknospen nach Biv. mittelgroß, sehr länglich oder konisch, zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige gerade, nicht stark, ziemlich lang, bei lebhaftem Wuchse oft gekrümmt und verbogen, grünbraun, an der S.S. rothbraun, mit feinen weißlichen Punkten.



Alexandrine Douillard. De Liron d'Air. (Douillard.) • St. Nov.

Heimath u. Vorkommen: diese Birne wurde in Frankreich erzogen, in Nantes von dem Architekten Douillard jun.; der Baum brachte 1849 die ersten Früchte. Wir sandte Hr. Fabrikant Dehne in Erfurt die an einem freistehenden, von Papeln bezogenen Pyramidenbaume 1862 gewachsene Frucht, u. ich fand sie schön u. gut, so daß ich sie empfehlen kann, wenn sie auch nicht ersten Ranges ist und früher reift, als man ursprünglich angab. Herr Prof. Dr. Reisch hat in Göttingen zwar eine Alexandrine Douillard, die wohl dieselbe ist, als der Anpflanzung nicht werth bezeichnet, doch war vielleicht das Jahr ungünstig, in welchem sie gewachsen oder sie war zu spät gebrochen (vgl. unten), denn die Frucht wird als werthvoll bezeichnet von der Soc. van Mons, von Baltet, von de Liron, von Willermoz und auch der internat. Congress in Namur hat sie als eine der besten empfohlen.

Literatur u. Synonyme: *Annal. b. Pom.* II, S. 41: **Poire Alexandrine Douillard** mit Beschreibung von de Liron d'Airol. Sie findet

sich auch in dessen *Poires les plus précieux*, Nantes 1862, S. 35 und in f. Liste syn., S. 55, sowie in f. *Descript.*, S. 20, tab. 5, Fig. 1. Er hat sie in letzter meiner Figur oben ähnlich, mehr Stielspitz als in den *Annal.* gezeichnet, wo sie sonst von ziemlich gleicher nur regelmäßiger Gestalt u. größer, fast 3 1/2" breit u. 4" hoch gegeben ist. — Vergl. ferner *Valtet*, S. 44, deutsch, S. 59; 1ste *Publicat. d. Soc. v. Mons* v. 1854, S. 27 u. deren 10te *Publicat.*, S. 364 u. folg. mit dem Verzeichnisse der vom Congresse in Namur adoptirten Früchte; ferner *Willermoz* in *Pom. de la France*, Lyon 1863, Nr. 10, worin als Syn. bei *Leroy*: *Douillard* angegeben wird.

Gestalt u. Größe vergl. das Obige. Die Frucht wird in den *Ann.* beschrieben als groß, birnförmig-kreiselförmig oder eirund, gerippt oder heulig, wie ich mir die Form mit anderen Worten ähnlich notirt hatte.

Keich: kleinblättrig, geschlossen, in leichter Einlenkung mit schwachen Beulen umgeben, welche sich über die Wölbung u. den Bauch hin stärker, doch ungleich erheben und die Abrundung oft unregelmäßig machen.

Stiel: 1" lang, gelbbraun, am Grunde fleischig, steht obenauf ohne Absatz oder ist wie an der Frucht der *Annal.* holzig und sitzt in einer von Höckern gebildeten Vertiefung.

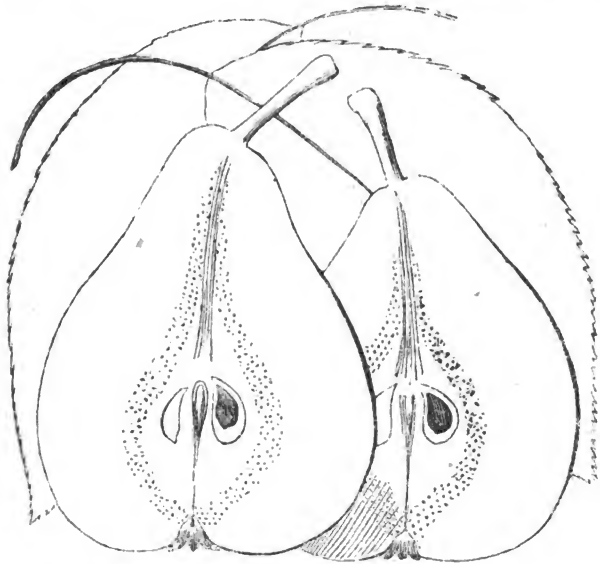
Schale: glatt, hellgrün, später hellcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten u. etwas weniger gelblichen Roste um Keich und Stiel. Der Rost ist nach den *Ann.* häufiger auf der Schale verbreitet, u. *Valtet* gibt *incarnatrotte Flecken*, *Willermoz* zuweilen auch bräunliche Rötze a. d. S. S. an.

Fleisch: weiß, sehr fein, ist in den *Annal.* u. von der *Soc. v. Mons* als schmelzend beschrieben, doch schweigt über die Beschaffenheit de *Viron* in f. *Poires les plus précieux*. *Valtet* gibt es als halbschmelzend, *Willermoz* als zart, ohne butterhaft zu sein, an. An der von mir versuchten Birne war es halbschmelzend, noch etwas rauschend, doch hatte es den v. den Reifen an der Frucht gerühmten, sehr gewürzreichen Zudergeschmack, den ich mir zugleich als schwach = weinig anmerkte.

Reife u. Nutzung: die Birne reift nach de *Viron* im Nov. u. zuweilen im Dec.; meine Frucht zeitigte gegen 10. Oct. u. auch *Valtet* gibt Oct., *Willermoz* Oct. u. Nov., selten sei sie bis Dec. haltbar, an. Letzterer bemerkt, sie dürfe nicht erst die Farbe am Baume ändern, sonst teige sie schnell, oft sogar schlage sie am Baume um, wenn dieser nicht gesund sei, oder keinen guten Stand und Boden habe. Auch nach *Valtet* ist die Frucht zu spät gebrochen oder zu voll hängend, trocken u. wird teig, während de *Viron* wenigstens Ueberwahrung auf dem Lager empfiehlt.

Eigenschaften d. Baumes: nach de *Viron* wächst er sehr lebhaft u. eignet sich zu Hochstamm, zu Spalier u. Pyramide, zu letzter Form am besten, ist nach *Valtet* sehr fruchtbar, u. nach *Willerm.* werden auf *Quitte* in etwas leichtem u. nahrhaften Boden die Früchte schön und gut. — Die **Blätter** meines aus Zweigen der *Soc. v. M.* erzogenen Baumes sind am mehrjährigen Holze langoval, (am Stiele mehr abgerundet, als auf unserm Holzschnitte), öfters auch ins Länglicheirunde und bei den sehr langgestielten ins Längelliptische übergehend, zum Theil sehr fein und leicht, meist aber ziemlich grob, etwas stumpfgesägt, Letztes besonders die etwas steifen und leberartigen Blätter der Sommerzweige; sie sind glatt, flach, etwas wellenförmig, oder auch schiff- u. sichelförm., im rechten Winkel zu dem Stiele stehend. — **Blüthenknospen** ziemlich groß, kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — **Sommerzweige** ziemlich lang, gerade, wenig geknickt, doch nach der Spitze hin verdickt u. schwachmollig, grünlichgelbbraun oder dunkelbeiderfarben mit ziemlich häufigen und starken gelblichen Punkten.

Ja hn.



— Doctor Troussseau. Bivort. •• St. Nov.

Heimath u. Vorkommen: diese Frucht wurde v. Biv. 1848 neu erzogen u. v. ihm dem Dr. Troussseau, Prof. an der medic. Schule in Paris, gewidmet. Sie wird in allen Verzeichn. gelobt, der Congress in Namur nahm sie unter die am meisten zu empfehlenden Birnen auf, Baltet empfahl sie nachträglich in der Revue hortie. 1864 (daraus in Monatschr. 1864, S. 237) u. Prof. Dr. Reisch lobte sie bei der Versammlung in Görlitz, obschon sie Letzterer in seine 3te Reihe stellte. — Aus v. der Soc. v. Mons erhaltenen Zweigen erzog ich sie bereits auch selbst, sie blieb zwar in meinem trock. Vergoben meist um $\frac{1}{4}$ kleiner, als auf obigem Holzschn., allein das Fleisch war schmelzend u. wohl-schmeckend, wie an belgischen Früchten, die ich von Görlitz mitnahm.

Literatur und Synonyme: Biv. Album III, S. 97. Die Birne ist hier meiner größeren Fig. oben gleichend, bauchig birnförmig, gut $3\frac{1}{4}$ " breit, 4" hoch abgebildet. — De Liron d'Airol, Descript. I, tab. 4, Fig. 9 gibt sie ebenso hoch, doch weniger breitbauchig, auch abnehmender nach dem Stiele, und beschreibt sie dem entsprechend, sonst wie Bivort. — Fougard, S. 50 und Dochnahl II, S. 123, der sie Troussseau's Butterbirne nennt, ebenfalls nur nach Biv.

Gestalt: die Frucht wird als groß, birnförm., stark bauchig gegen den Kelch hin, nach dem Stiele zu abnehmend, etwas ähnlich der Späten Hardenpont im Alb. beschrieben. Sie baut sich jedoch, wie mir sowohl die erwähnten belg., wie meine eigenen Früchte zeigten, oft kürzer, nimmt auch nach dem Kelche zu zuweilen mehr ab u. wird fast eirund.

Kelch: groß- und breit- oder auch kurzblättrig, offen, in seichter, ziemlich regelmäßiger Einsenkung. Nur auf dem Rande der letzteren erheben sich einzelne Beulen, die sich über den Bauch hin hie und da noch bemerklich machen und so die Abrundung etwas beeinträchtigen.

Stiel: mäßig stark u. lang, grünbraun, steht obenauf wie eingesteckt, meist legt sich ein Höcker an ihn an, der ihn seitwärts drückt.

Schale: etwas rauh, grün, später grünlichgelb oder auch hellcitronengelb, mit vielen feinen bräunlichen Punkten, die sich nach dem Kelche zu häufen, so daß die Frucht um den Kelch zusammenhängend grau- oder auch zimtbraun berostet aussieht, zuweilen an der S.S. auch mit etwas Rösche, die jedoch durch Rost verdüstert wird.

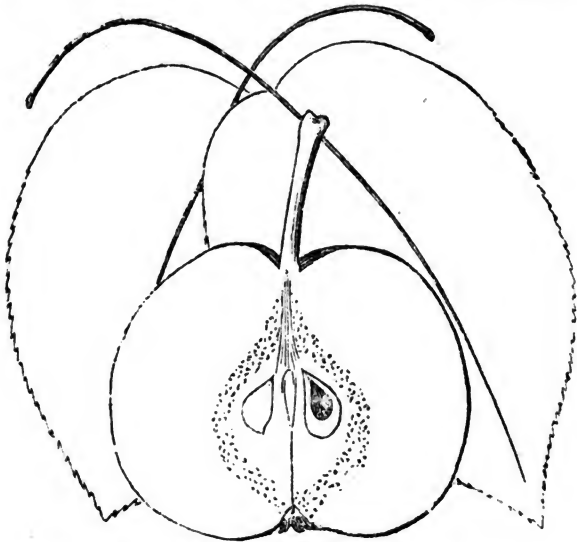
Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, fast butterhaft (nach Viv. butterhaft schmelzend), saftreich, von pikantsüßem zuckerartigen Weingeschmack, durch etwas fein Herbes für mich sehr angenehm. Baltet bezeichnet dieses nach ihm auch der Colmar d'Arenberg eigene Herbe als einen Fehler, meint aber, daß es von Anderen gerade geliebt werde.

Kernhaus: ist nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlförmig, Kammern klein, mit vollkommenen, kleinen, schwarzbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife u. Nutzung: die Frucht zeitigt nach Viv. v. Mitte Nov. bis in den Dec., doch waren meine 3 belg. Früchte schon am 25. Okt. stellenweise erweicht. Die von mir erzeugenen hielten sich zwar aus dem kühlen Jahre 1864 bis Mitte Dec., in anderen Jahren möchte die Birne jedoch früher reifen und Okt. und Nov. als Reifzeit anzunehmen sein.

Der Baum hat einen starken majestätischen Wuchs u. macht sich hierdurch und durch seine großen dunkelgrünen Blätter und dichte Belaubung kenntlich, beweist sich auch fruchtbar. — Die Blätter der Sommerzweige sind besonders nach dem unteren Theile des Zweigs hin sehr groß, bis $2\frac{1}{2}$ " breit und $4\frac{1}{4}$ " lang, oval, oft eirund, oben am Zweige ins Elliptische übergehend, mit auslaufend. Spitze, glatt, grob- und scharfgesägt, etwas schifförmig, u. sichelförmig oder unregelmäßig wellenförmig am Rande gebogen. Am Tragholze sind die Blätter weniger breit, theilweise zwar noch oval, meist jedoch nach dem Stiele zu abnehmend, so daß die Hauptform wohl elliptisch ist, glatt, fein u. seichtgesägt, oft verloren u. weilläufig (doch regelmäßiger, auch feiner u. seichter, als es der Holzschnitt darstellt) gesägt, oft fast ganzrandig, flach, etwas wellenförmig. Blattstiele stark u. steif, oft ziemlich lang. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, mäßig spitz, hellbraun mit Dunkelbraun. — Sommerzweige ziemlich lang und stark, wenig gekniet, grünlich graubraun, nach oben rothbraun, mit gelblichweißen Punkten.

Jahn.



Kröten-Bergamotte. Papelen. (Leroy.) • Dt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: ich bekam die Pfropfreiser vor etwa 10 Jahren unter dem Namen Bergamotte Buffo von Ab. Papelen in Wetteren und fand später die Birne mit den bereits einigemal von mir erzeugten Früchten stimmend im Sortiment der Gartenbaugesellschaft zu Angers bei der Ausstellung in Berlin. Sie macht sich kenntlich durch ihre am Baume düstere Farbe und plattrunde Gestalt, sowie durch ihre graubraun berostete Schale, woher sie den Namen haben mag u. ist auch noch angenehm von Geschmack, doch möchte ich sie bei so vielen zu ihrer Zeit vorhandenen edleren Früchten nur besonders dem Sortensammler empfehlen.

Literatur u. Synonyme: eine ausführliche Beschreib. habe ich nirgends gefunden, und überhaupt fand ich den Namen Bergamotte Buffo mit dem Syn. Bergamotte Crapaud nur in dem Verzeichn. v. Papelen, jetzt Gaujard, u. mit demselben Syn. in dem v. A. Leroy, der jedoch Bergamotte Bufo u. Berg. Crapau schreibt. Beide bezeichnen sie als mittelgroße, im Sept. und Oct. reisende Frucht I. Ranges und Leroy nennt sie sogar excellent.

Gestalt u. Größe einer gut ausgebildeten in Frankreich gewachsenen Frucht sind oben gezeichnet. Die von mir erzeugten erlangten jedoch nur etwa $\frac{3}{4}$ dieser Größe, blieben also klein, und hatten zum

Theil auch etwas Zuspizung nach dem Stiele zu, ähnlich wie kleinere Früchte der Rothen Bergamotte.

Kelch: groß u. spitzblättrig, wollig, gelbbraun, offen, in weiter, schüsselförm. Einsenkung, die jedoch zuweilen durch einige Beulen beengt ist, welche verloren über den Bauch fortlaufen u. die Abrundung ungleich machen.

Stiel: mäßig stark, holzig, braun, in einer kleinen Vertiefung auf der breiten Wölbung stehend.

Schale: dick u. stark, läßt sich deshalb an der reifen Frucht meist abziehen, v. Farbe dunkelgrün, später gelbgrün oder grüngelb mit bräunlichen Punkten u. Rostflecken, die um den Kelch zusammenhängend werden, zum Theil auch fast ringsherum rauh graubraun berostet, ohne Rötthe.

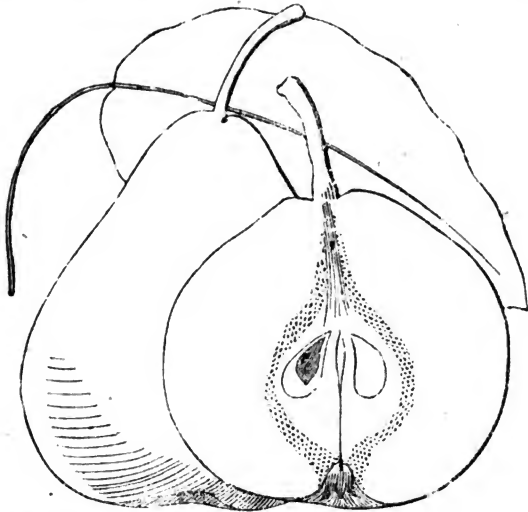
Fleisch: gelblichweiß, unter der Schale zuweilen grünlichweiß, fein, saftreich, an der franz. Frucht butterhaft, pikant süß u. gewürzt; auch an meinen Früchten wurde es meist noch schmelzend, von recht gutem, süßen Bergamottgeschmack, der mir zugleich zimmtartig vorkam.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern mäßig groß mit ziemlich großen vollkommenen oder unvollkommenen braunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die franz. Frucht reifte Mitte Okt., die von mir erzogenen im Nov. u. im kühlen Sommer 1864 im Dez. u. möchte bei uns die Reife auf Ende Okt. u. Nov. anzusetzen sein. Die Birne hing um Michaelis noch fest am Baume u. welkte um diese Zeit gerettet, was ebenfalls auf eine schon etwas spätere Herbstbirne hindeutet.

Eigenschaften d. Baumes: mein junger Pyramidenbaum wächst sehr mächtig u. trug bis jetzt immer nur einzelne Früchte, was mit den Angaben Veroy's stimmt, der ihn als starkwüchsig, doch als wenig fruchtbar bezeichnet. Die Blätter sind meist groß, länglich eirund, die kurzgestielten breit eirund, die längergestielten auch mehr länglich u. oval, glatt, seicht u. stumpfgesägt, meist flach, nur ihre Spitze ist etwas sichelförmig gebogen, sehr dunkelgrün u. glänzend mit wenig sichtbaren Adern, an den geradeaus oder aufrechtstehenden Stielen, die $\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " lang sind, schwach überhängend. An den Sommerzweigen sind die Blätter länglich eirund, stumpf, etwas bogenförmig (stumpfer und seichter, als sie der Holzschnitt gibt) gesägt, stark schiffsförmig und etwas sichelförmig; sie stehen mit den 1" langen, aufrechten, gerötheten Stielen, bis auf die sichelförmige Biegung von der Mitte des Blattes an, in gleicher Richtung. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanftgespitzt, hellbraun, an der Spitze dunkelbraun, glatt. — Sommerzweige an der Spitze ein wenig wollig, rothbraun, auf der Schattenseite mehr grünlich, sparsam fein weißgelb punkirt.

Jahn.



Die Beguinen-*) Birne. Bivort. (van Mons.) * oder **, Rod.

Heimath u. Vorkommen: sie fand sich unter Nr. 2733 in van Mons Baumschule in Löwen; der junge Baum lieferte 1844 die ersten Früchte, die van Mons (starb 1842) nicht mehr erlebte, welche aber von Bouvier in Tadoigne als groß u. sehr gut angemerkt wurden. Bei Bivort blieb die Frucht unter weniger günstigen Verhältnissen kleiner u. II. Ranges; sie verlangt deshalb nach ihm leichten warmen Boden u. Schutz zu ihrer Vorzüglichkeit, doch sei dies auch bei anderen, z. B. bei den meisten der von Espereu erzogenen Birnen ebenso der Fall. — Die oben zum Holzschn. benutzte rundliche Frucht befand sich in dem Sortiment aus Ungers bei der Ausstellung in Berlin u. da ich sie zartfleischig u. wohlschmeckend fand, bezog ich von Hn. Veroy einen Baum, der die von Bivort geschilderte Vegetation zeigt, so daß ich die richtige Frucht schon vor mir werde gehabt haben, wenn sie auch in der Form von der Fig. des Albums (wie sie die nebenan gegebene höhere Fig. gibt) u. in einigen anderen ebenso veränderlichen Merkmalen von Biv. Angaben abweicht.

Literatur u. Synonyme: Biv. Alb. IV, S. 45, *Beurré des Beguines*. Er beschreibt sie als mittelgroß, eiförmig, glatt, hellgrün, reif citronen-

*) Religiöser weibl. Orden ohne Gelübde in Flandern, Lothringen u. d. Pifardie.

gelb, auf der einen Seite stark graubraun berostet, auf der anderen ebenso punktiert u. gefleckt (was die Abbildung wenig zeigt.) Fleisch gelblichweiß, halbschmelzend, halbbutterig, saftreich, gezuckert und angenehm parfümirt, reif Mitte November. — Lougard, S. 45, „groß, halbschmelzend, butterhaft, von guter Qualität, Nov. Dec.“ — De Liron, Liste, S. 41, nach Div. Alb., Tafelstr. I. oder II. R., je nach dem Boden.“ — Leroy's Verz. v. 1863, „groß, butterhaft, saftreich, I. R.“ — Vapeleu, „groß, halbschmelzend, II. R.; dessen Nachfolger Gaujard hat sie nicht mehr in f. neueren Verz.“ — Dochnahl, S. 67: *Berginenbirne*.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Schwerlich kann man die Frucht des Alb. eiförmig nennen, wie sie Div. beschreibt, sondern sie ist kegelförmig oder kreiselförmig-birnförmig. Uebrigens kann sie aus dieser Form ins Eirunde u. wohl auch ins Rundliche oder Bergamottförmig übergehen.

Kelch: groß, spitz- u. hartblättrig, gelbbraun, leicht eingesenkt, zusammengebrückt u. halbgeschlossen durch Beulen, die als flache Erhabenheiten am Bauche noch bemerklich sind u. die Form unregelmäßig machen.

Stiel: zieml. stark, am Grunde fleischig, braungelb, steht obenauf, schwach vertieft.

Schale grüngelb, doch fast ringsum mehr oder weniger zusammenhängend etwas rauh bräunlich, wie Capiaumont, berostet u. in dem Roste fein gelblich punktiert.

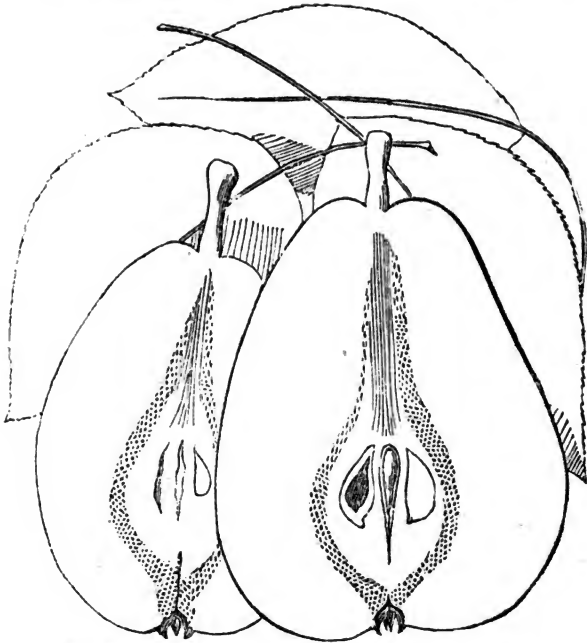
Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, sehr stark u. angenehm gewürzt süß.

Kernhaus: hat etwas feine Körnchen im Umkreise, Kammern groß, Kerne lang und spitz, dunkelbraun, oft taub.

Reife u. Nutzung: die Frucht war bald nach beendigter Ausstellung in Mitte des Okt. reif. Es ist jedoch anzunehmen, daß ihre Reizeit unter gewöhnlichen Verhältnissen im November ist, wie man von ihr angibt. — Wie ich sie vor mir hatte, ist sie eine Tafelfrucht I. Ranges, die zur Anpflanzung in geschützten Gärten mit nahrhaftem leichten Boden empfohlen werden kann.

Der Baum baut sich nach Div. schön pyramidal, trägt seine Aeste aufrechtstehend, zeichnet sich durch dichte glänzendgrüne Belaubung aus und ist sehr fruchtbar. Leroy hebt seine Fruchtbarkeit noch besonders hervor und empfiehlt die Pyramidenziehung. — Die Sommerzw. meines Baumes, der aber noch nicht trug, sind ziemlich lang u. stark, in der Mitte wegen der zieml. stark abstehenden Augen stufig, grünbraun, a. d. S. S. dunkelbraun, wie die der Rousselet de Reims, mit grünbraunen Stellen, fein oder auch stärker weißgrau punktiert, oft an der Spitze wollig. Blätter eirund, die nachgemachsenen an den Knospen schmal, länglich bis zu lanzettförmig, feingefägt, unterseits oft verloren wollig, oberseits am Blattsäume am meisten bemerklich, etwas sichelf. u. schwach schiff., kurzgestielt. Die Blätter unten am Zweige u. am älteren Holze sind größer u. breiter, ebenfalls eirund, etwas herz., oft nach dem Stiele zu verschmälert, ganzrandig, hie u. da noch schwach gefägt-gelcerbt, etwas schiff. u. sichelf., am Rande mehrfach wellenf. gebogen, dunkelgrün, ziemlich glänzend. Aern wenig sichtbar. Blattstiele zuweilen über 2" lang, gelblichgrün. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, sanftspitz, dunkelbraun mit Grau schattirt.

Jahn.



Die Neue Leopold I. Bivort. (Gregoire.) ** Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde von Gregoire erzogen, der die Birne nach gewonnener erster Tracht um die Zeit des 25jährigen Regierungs-Jubiläums Sr. Majestät des Königs der Belgier Leopold I.: Vingt-cinquième anniversaire de Léopold I. nannte. — Die zu obigem Holzschnitte u. der nachfolgenden Beschreibung benutzten Früchte waren aus dem Sortiment der Gartenb.-Gesellschaft zu Namur bei der Ausstellung in Brüssel u. entsprachen ziemlich den Erwartungen, doch muß noch versucht werden, ob sich die Frucht ebenso gut auch in Deutschland erziehen läßt, u. nicht wie ihre Namensschwester Nr. 323, S. 145 dies. Bandes sich verhält. — Uebrigens dürften wir mehr Glück in solchen Versuchen haben, wenn wir den betref. Bäumen den erforderlichen geschützten Stand u. zugenden Boden geben könnten, in welchen Culturen wir freilich Belgien mit seiner früher eintretenden Wärme und seinem durch die Seeluft gemäßigten feucht-milden Klima schwerlich je erreichen werden.

Literatur u. Synonyme: Ann. de Pom. VII (1859), S. 17, mit Beschreibung v. Biv. — Auch die Soc. v. Mons nahm die Frucht in ihre 6. Publicat., S. 243 als geprüft u. empfehlenswerth auf. — Sonst findet man sie nur in Verzeichnissen. — Syn.: Herr Fr. Lucas hat sie, 3. Monatsb. 1866, S. 7, Jubiläumsbirne genannt.

Gestalt u. Größe vgl. m. oben. Die Birne baut sich hiernach in kleineren Früchten eirund, größere gehen mehr in Kegelförmig über. In den Annal. ist sie etwas bauchig-eirund, nach dem Stiele zu kurz-birnförmig mäßig abgestumpft, 3" breit, 3 $\frac{1}{2}$ " hoch abgebildet und wird als groß, oval beschrieben.

Kelch: kurz- u. spitzblättrig, mit aufrechtstehenden, außen gelben, innen röthlichbraunen Blättern, in sehr seichter kleiner schüsselförmiger Senkung, mit kleinen Beulchen umgeben.

Stiel: ziemlich stark, $\frac{1}{2}$ " lang, grünbraun, steht obenauf wie eingedrückt.

Schale: hellgrün, vermischt mit Dunkelgrün, in der Reife mehr citronengelb, an der S. S. leicht dunkelroth gestreift, mit bräunlichen Punkten u. schwärzlichen Fleckchen, um Kelch u. Stiel etwas gelbbraun berostet.

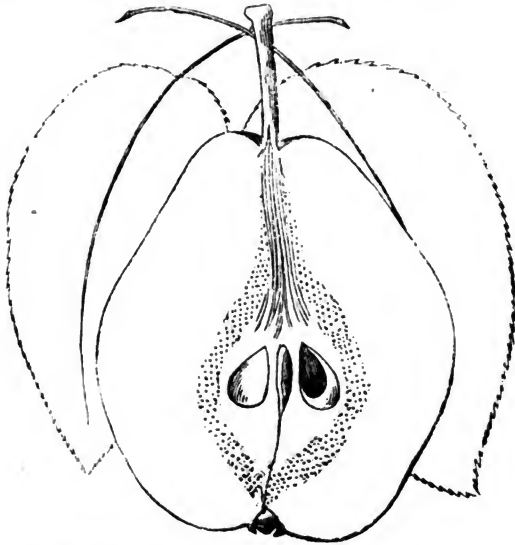
Fleisch: weiß oder gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, angenehm etwas weinig gewürzt süß. — Biv. und der Bericht der Soc. van Mons beschreiben den Geschmack als gezuckert mit delicatem ausgezeichneten Gewürz, doch ist mir Besonderes in letzter Hinsicht nicht aufgefallen.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwachhohlschiffig, mit nicht großen, oft unausgebildeten Kammern u. einzelnen vollkommenen, kaffeebraunen neben meist tauben Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift nach Bivort im November u. manche Verzeichnisse geben Nov. u. Dec. an. Meine Früchte zeitigten zwar schon gegen Ende Okt., aber sie hatten die Auszeichnung durchgemacht; die richtig ausgereifte Frucht wird dann wohl auch den ihr überall beigelegten allerersten Rang verdienen.

Eigenschaften des Baumes: der Mutterbaum wächst nach Biv. ziemlich lebhaft, seine Form ist pyramidal, seine unteren Zweige tragen noch ihre ursprünglichen Dornen. — Wir gingen Pfropfreiser von der Soc. van Mons, von Hrn. Millet u. Hrn. Gregoire zu, die gleiche Vegetation zeigen. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind oft sehr groß u. breit, von Form rundlich oder eirund, wie sie in den Annal. der Pom. neben der Frucht abgebildet sind, noch häufiger aber elliptisch u. breitelliptisch und oben am Zweige werden sie schmaler, länglich elliptisch u. lanzettförmig, wie sie die Annalen beschreiben. Die großen Blätter sind verloren u. unregelmäßig gezahnt oder gesägt, zum Theil ganzrandig, glatt, unterseits mitunter etwas wollig, flach oder schwach schiffsförmig, dunkelgrün, mattglänzend. Am mehrjährigen Holze scheint die Hauptform ebenfalls elliptisch, kleinere lanzettförmig zu sein; diese schmalere Blätter sind dann regelmäßig fein u. seichtgesägt, hellgrün, ebenfalls meist flach, mit den geradeaus- oder aufrechtstehenden, 1 bis 1 $\frac{1}{2}$ " langen, oft gerötheten Blattstielen in gleicher Richtung stehend. — Blüthenknospen nach Biv. klein, oval, zugespitzt, rothbraun, schwärzlich u. silbergrün schattirt. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, a. d. S. S. rothbraun, weißlich oder gelblich punkirt.

Jah n.



Paridans' Butterbirne. Herrnhäusen. •• Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie findet sich als *Bourré Paridans* in der königl. Obstplantage in Herrnhäusen, doch konnte mir Hr. Hofgartenmeister Vorderer das, von welchem ich Früchte bei der Ausstellung in Berlin bekam, nicht mittheilen, woher sie dahin gekommen ist. — Nach der sehr ähnlichen Schilderung ist sie jedoch wahrscheinlich identisch mit einer *Gédson Paridant* (*van Mons*), welche die Soc. van Mons in Brüssel unter den geprüften Früchten aufzählt. Letztere ist jedoch weder in *Biv. Alb.*, noch in den *Annal. de Pom.* ausführlich beschrieben, u. in van Mons' Verzeichniß fand ich ihren Namen nicht, doch S. 41 unter Nr. 976 eine *Paridaens d'hiver* (mit dem bekannten Zusatz: *par nous*) u. derselbe Namen oder vielmehr *Paridean's d'hiver*, doch ohne weitere Angaben, findet sich auch im *Lond. Cat.* Wie mir Hr. Superint. Oberbieck mittheilt, hat derselbe jedoch als *Paridans* von der Prager Societät eine von der Herrnhäuser ganz verschiedene kleinere rundlich-kreiselförmige, spätere, schlechtere Frucht erhalten. — Die Herrnhäuser Frucht ist äußerlich der holzfarbigen Butterbirne ähnlich, zartfleischig u. wohlschmeckend u. wurde v. Hrn. Vorderer zwar nicht in s. Anleit., aber nachträglich in Kochs *Wochenschrift* v. 1865, S. 60 u. folg. unter dem Namen *Butterbirne* von Paridans als werthvolle Tafelfrucht I. Ranges besonders empfohlen.

Literatur und Synonyme: 5te Publication der *Société van Mons* von 1858, S. 200: *Gédson Paridant* (*van Mons*). Die Birne ist nach der gegebenen kurzen Beschreibung mittelgroß, länglich oval, hellgelb, rötlich verwaschen, auf der Sonnenseite stark colorirt; Fleisch weiß, fein,

schmelzend, saftreich, gezuckert mit Rousselet-Gewürz, I. R., Ende Sept. reif. — Diesem ähnlich de Liron, Table syn., I. Suppl., S. 11, sei eine neue Varietät, ein von Mons'scher Sämling. — In Verzeichnissen fand ich Gédéon P. nur bei Pa peleu 1856—57 mit Reife im Okt. — v. Biedenfeld, S. 63 sagt: Gédéon Paridant, v. M. „gerühmt als Birne I. R. für Okt. u. Nov.“ — Lougard hat nur ihren Namen im Register mit dem Zusatz: inconnu. — Zur Begründung der vermuteten Synonymie trägt wohl folgende Beschreibung der Paridans bei:

Gestalt und Größe gibt der Holzschnitt. Die Frucht kann beschrieben werden als mittelgroß, oval, um den Kelch so flachrund, daß sie nicht aufsteht, nach dem Stiele zu meist auf einer Seite mit schwacher Einbiegung kurz abgestumpft kegelförmig endigend.

Kelch: kurz= kurz= spitzblättrig, graubraun, etwas wollig, geschlossen, in enger, ziemlich tiefer Senkung, die mit kleinen Falten besetzt ist, welche sich als unregelmäßige flache Erhabenheiten auf der Wölbung erheben und verloren über die Frucht fortlaufen.

Stiel: etwas dünn, oft gekrümmt, braun, holzig, in mäßig tiefer und weiter Höhle, mit einigen Beulen umgeben.

Schale: hellgrün, später grünlichgelb mit bräunlichen Punkten und an der Sonnenseite bräunlicher Röthe, die mit graubraunem, nur wenig rauhen Kofst überdeckt ist und worin starke weißliche Punkte bemerkbar sind, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend berostet.

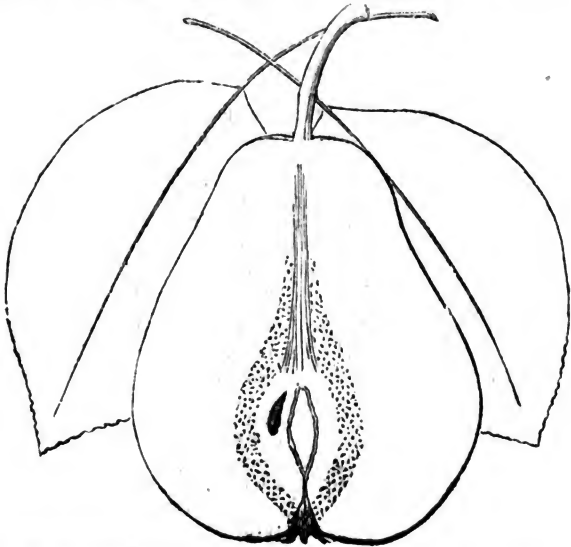
Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von angenehmem gewürzfüßen Geschmack.

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach höhlachsig, Kammern enge, mit braunen vollkommenen Kernen, die einen schwachen Höckeransatz haben.

Reife u. Nutzung: die Birne zeitig zu Anf. des Nov.; auch Hr. Vorcher's gibt 1ste Hälfte des Nov. an. In südlicheren Ländern mag sie jedoch früher reifen u. auch hierin mit den Angaben der Gédéon P. stimmen.

Eigenschaften des Baumes: derjenige der Gédéon wird als starkwüchsig u. fruchtbar, für Hochstamm u. Pyramide geeignet bezeichnet. — Nach Herrn Vorcher's hat der Baum der Paridans einen mäßig kräftigen Wuchs, zeigt Neigung zu Hänagästen, eignet sich zu Hochstamm, sein Laub färbt sich gegen den Herbst hin roth. Die Sommerzweige einiger aus Herrnhäuser Reifern erzogener Bäumchen sind lang u. schlank, wenig stufig, grünbraun, an der S. S. rothbraun mit zahlreichen feinen gelblichen Punkten, nach dem Ende hin etwas wollig. Blätter an denselben mittelgroß, fast klein, länglich eirund (die jüngsten elliptisch u. lanzettf.) mit meist lang auslaufender scharfer Spitze, glatt, ziemlich grob= u. scharf=gesägt, etwas schifförmig. Blätter des mehrjähr. Holzes ebenfalls längl. eirund, zum Theil viel kleiner u. nur die länger gestielten an den Fruchtknospen sind von der Größe der unteren Blätter des Sommerzweigs, auch oft noch länglicher u. eigenthümlich, zum Theil sehr stark spiralförmig gewunden, so daß die Hälfte der unteren Blattfläche nach oben gekehrt ist, feiner, doch immer scharf=gesägt, ziemlich dunkelgrün, doch wegen unebener Blattfläche mäßig glänzend. Die kurzen Stiele der kleinen Blätter sind meist geröthet u. stehen mit den Blättern in gleicher Richtung geradeaus. — Blüthenknospen z. B. unausgebildet.

Jahn.



Erzbischoff Sibour. Bivort. (Gregoire.) *oder** Nov.

Heimath u. Vorkommen: Herr Gregoire in Jodoigne erzog sie aus Samen; der junge Baum trug zuerst 1855 u. der Erzieher benannte die Frucht nach dem verstorb. Erzbischoff zu Paris, Monseigneur Sibour. — Ich hatte die Frucht, deren Fig. unſ. Holzſchn. gibt, aus dem Sortiment der Gartenbaugesellschaft in Ramur bei der Ausstellung in Görlitz u. fand sie zwar gut von Geschmack, aber das Fleisch nicht völlig schmelzend, was an dem Jahrgange gelegen haben kann u. ich will deshalb mit meinem Urtheile von Anpflanzversuchen, welche die Birne verdient, nicht abschrecken.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. VII, S. 57, Monseigneur Sibour, mit Beschreib. v. Bivort. Die Frucht ist meiner Fig. ähnlich, doch breiter u. größer, $2\frac{1}{4}$ '' breit u. um ein Geringes höher abgebildet u. wird beschrieben als ziemlich groß, keiselförmig-birnförmig, beulig, Schale rauh, hellgrün, später gelblich, braunroth bereist u. gestreift, Fleisch gelblichweiß, halbfest, schmelzend, saftreich, gezuckert, stark gewürzt, I. Ranges, nur wegen der Körnchen ums Kernhaus nicht allerersten Ranges, November. — 6te Publ. der Soc. v. Mons, S. 243 unter den geprüften Früchten mit gleicher Schilderung. — de Liron, Liste syn., S. 87; dessen Descript III, S. 22, tab. 34, Fig. 1; gibt sie im Umriß mehr kegelförmig, als birnförmig. Sei nach Hrn. Gregoire's Mittheilungen aus Kernen der Chaumontel erzogen. — Sonst nur in Verzeichnissen.

Gestalt und Größe meiner Frucht aus Namur sehe man oben. Eine 2te Frucht dorthier war bei gleicher Höhe ungleich schmaler und daher fast walzenförmig von Gestalt.

Kelch: klein- u. kurzblättrig, halboffen, schwarzbraun, in etwas unregelmäßiger weiter und seichter Senkung.

Stiel: dünn, nach der Birne zu verdickt u. grün, sonst braun u. holzig, sitzt in enger oder weiter, mit ziemlich starken Beulen besetzter Höhle.

Schale: gelbgrün mit bräunlichen Punkten und Rostflecken, nur um den Kelch zusammenhängend berostet, ohne Rötthe, an der Sonnen-seite nur etwas gelblicher.

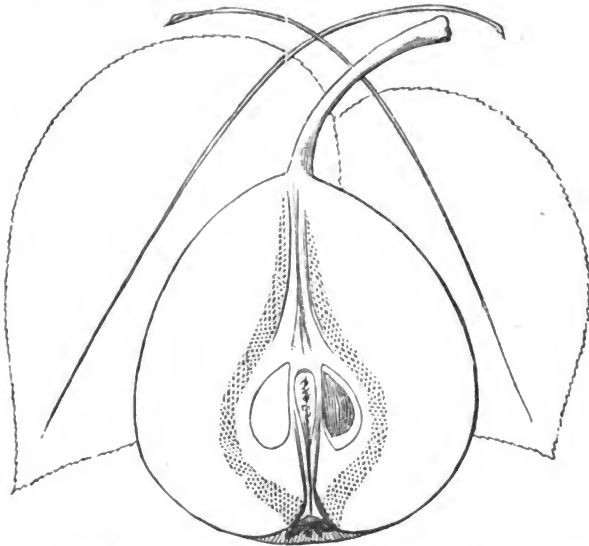
Fleisch: gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, halbschmelzend (auch an der einen stellenweise erweichten Frucht noch mit Zusammenhang), doch von recht gutem, ziemlich stark (u. wie er mir vorkam, alant-artig-) gewürztem, süßen Geschmact.

Kernhaus: nur mit wenigen, nicht großen Körnchen umgeben, etwas hohlschig, Kammern klein, theilweise fehlend, mit nur unvollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Früchte reiften nach durchgemachter Aus-stellung gegen Ende des Okt.; unter gewöhnlichen Verhältnissen wird also die Reife schon im November, oder wie Manche angeben, im No-vember und Dezember sein.

Eigenschaften des Baumes: der Mutterbaum beweist sich nach Bivort etwas schwachwüchsig, doch war er umgepflanzt und wird des-halb später sein stärkeres Wachstum vermuthet; er trägt seine Zweige fast horizontal. — An meinen Probeästen, die ich aus Reisern von Hrn. Gregoire fertigte, sind die Sommerzweige graubraun, an der Spitze rothbraun, mit vielen starken grauweißen Punkten, in der Mitte stufsig und zu dornigen Fruchtspießen austreibend. Die Blätter sind elliptisch, die nachgewachsenen an den mittleren Knospen lanzettförmig, glatt, verloren gesägt oder ganzrandig. Blätter am Grunde der Sommerzweige u. am 2jährigen Holze ebenfalls elliptisch, ein-zelne eirund, kleinere u. schmalere lanzettförmig, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze noch undeutlich gefeibt-gesägt, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein geadert, etwas steif u. lederartig. — Die Annalen bil-deten die Blätter am Fruchtholze theils eirund, theils elliptisch ab und beschreiben sie als oval, die nachgewachsenen als schmal u. lanzettförmig, ebenfalls als ganzrandig oder theilweise gesägt.

S a h n.



— Die Lewis-Birne. (Louis-Birne.) Downing (Downer.) •• Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: sie stammt aus Amerika u. wurde erzogen v. Mr. John Lewis zu Roxbury um 1825 u. beschrieben v. Sam. Downer, Esq. zu Dorchester bei Boston, wie Downing mittheilt, der sie als eine vortreffliche Winterbirne, die am Baume lange festhänge u. spät geerntet werden müsse, sehr empfiehlt. Ihr Hauptfehler sei nur die außerordentliche Fruchtbarkeit, aus welchem Grunde sie auch klein bleibe, wenn man nicht durch gute Bodencultur nachhelfe. — Ich hatte die Birne als Poire Lewis mit Downing stimmend v. Hrn. Dr. Pöper in Neubrandenburg und aus dem Sortiment aus Angers von der Ausstellung in Berlin und fand sie recht gut, nur scheint sie nicht die angegebene lange Dauer zu besitzen.

Literatur und Synonyme: Downing, S. 441: Lewis (mit Citat von Manning, Kenrick und Thompson;) seine Figur ist mehr eiförmig, als kleeblättrig, an beiden Enden stark abgestumpft, etwas über 2" breit und hoch. Die Frucht wird beschrieben als kaum mittelgroß, eiförmig, dunkelgrün, reif bleichgrün mit röthlichen Flecken, Fleisch gelblichweiß, grobkörnig, schmelzend, saftig, sehr wohlschmeckend, leicht gewürzhaft parfümirt für Nov. bis Febr. — Annal. de Pom. IV, S. 47: Lewis Pear mit dem Syn. Poire Louis (geben nur Downings Figur und Beschreibung zur Unterscheidung von der eben-
das. beschriebenen Dix. Vergl. letztere in diesem Bande des Ill. Hbb., S. 85.)

— De Viron d'Ar., Liste syn., S. 82 nach Downing; in f. Descript. I, S. 40, tab. X, Fig. 6 ist unter dem Namen Lewis Pear ou Poire Louis die Dix im Umrisse gezeichnet, was in Descript. 2te Fortsetzung, S. 48 berichtigt wird. — Cat. Lond.: Lewis, wie Downing. — Hogg, Man. 1860 besgl., bezeichnet sie aber als mittelgr., länglich eirund (oblong-ovate). — Doch nach S. 139 hat als Lewisbirne, Lewis Pear mit den Syn. P. Louis und Leurs, auch nur die Dix, ebenso von Biedensfeld, S. 43.

Gestalt u. Größe meiner Frucht aus Angers gibt unser Holzschnitt, wonach die Birne doch schon als mittelgroß, zwischen eirund u. kreiself. zu bezeichnen sein wird. Hrn. Dr. Löpers Frucht war etwas größer und breiter, stärker kreiselförmig, fast rundlich, am Stiele mehr abgestumpft, darin ähnlich Downings Figur.

Kelch: ziemlich groß, langblättrig, sternförmig, offen, grauwollig, in regelmäßiger weiter, doch seichter Senkung.

Stiel: nach beiden Enden zu verdickt, lang, nach der Birne zu grün mit Wäzchen, sonst braun, steht obenauf, sich ziemlich ohne Absatz in die Frucht verlierend.

Schale: grüngelb, an der anderen Frucht fast durchaus gelb, mit undeutlichen grünen oder braunen Punkten und etwas Rostflecken, die sich nach dem Kelche und Stiele zu mehren und besonders um letzteren gelbbraun berostet.

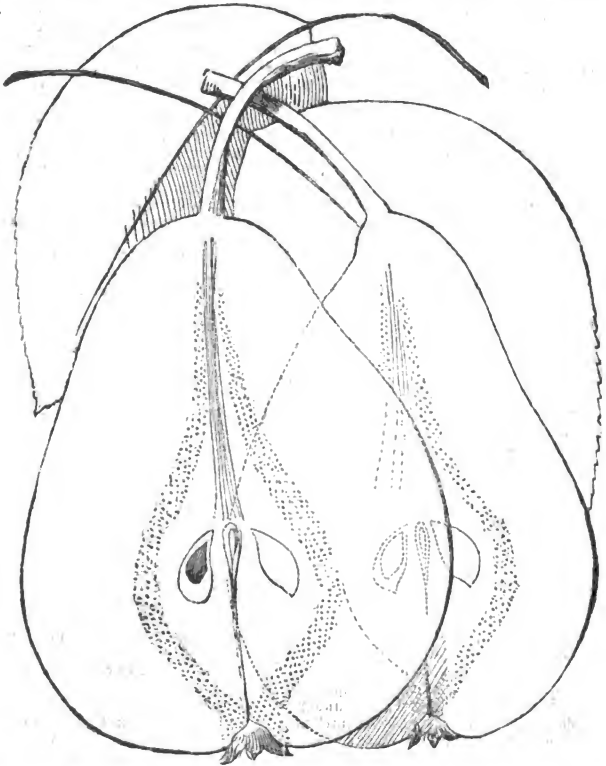
Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend, angenehm gewürz-süß; an der Mecklenburger Frucht bemerkte ich mir sogar gewürzhafsten, erhabenen weinartigen Zuckergeschmack, was dafür spricht, daß die Birne auch bei uns unter günstigen Verhältnissen sehr gut wird.

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht großen Körnchen umgeben, bei der Mecklenburger Frucht weniger, hohlschig, Kammern groß, mit starken langen, braunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht aus Angers zeitigte nach bestandener Ausstellungswärme den 20. Okt., die andere zu Ende des Okt. und möchte das Ziel ihrer Dauer hiernach wohl Nov. sein.

Eigenschaften d. Baumes: derselbe treibt nach Downing sehr kräftig, seine Blüten leiden nicht von Spätfrösten, seine Zweige sind lang, hängend, dunkelolivengrün. — Mehrere Baumschulbäumchen, die ich aus Zweigen von einem von Hrn. Leroy erhaltenen Baume erzog, zeigen freudigen Wuchs, ihre Sommerzweige sind gerade, schlank, graubraun, nach der Spitze hin mehr rothbraun, mit starken und vielen weiß-gelblichen Punkten, an der Endknospe weißgrauwollig. Blätter an denselben eirund (doch weniger breit und spitz, als auf obigem Holzschnitte), zum Theil auch oval, zugespitzt und oft kurz kurzgestielt, einzelne länger gestielte sind auch elliptisch, fein seicht, etwas stumpf, zum Theil ziemlich verloren gesägt, glatt, schwachschifförmig und etwas wellenförmig, so daß die Blattspitze oft seitwärts gerichtet steht, dunkelgrün und glänzend, fein geaderi. — Die Vegetation ist etwas ähnlich derjenigen der Dix, unter deren Blätter am Grunde der Sommerzweige ebenfalls eirunde u. ovale vorkommen, doch sind solche bei letzterer einzeln, ihre Bezahnung ist schärfer und ihre Farbe weit heller grün mit stark sichtbaren Atern; die Farbe der Sommerzweige ist heller gelb, mit sehr spar samen und feinen Punkten. Jahn

No. 502. *General Cottleben*. D. I, 3, 2 (3.); E. III (V), 1. a.; J. V (III), 2 (3).



General Cottleben. Papelen. (Fontaine de Gheling.) ** Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht ging hervor aus einer Saat, welche 1839 Herr Fontaine de Gheling zu Mons machte und brachte der Baum 1855 die ersten Früchte. Das der Birne bereits vielfach in den neuen belgischen Obstverzeichnissen ertheilte Lob stieß Anfangs auf Widersprüche, doch stellte sie bereits die Societè van Mons in Brüssel unter die erprobten werthvollen Früchte und es zeigen auch Pflanzversuche in Deutschland, wie mir z. B. Hr. Fabrikbesitzer, Rittmeister Dr. Hermann in Schönebeck (bei Magdeburg) im Herbst 1864 die Früchte zu obigem Holzschnitte sandte, die auch in diesem kühlen Sommer sich im Freien noch gut auszubilden und schmelzend und wohl-

schmeckend wurden, so daß sie als eine neue schöne große Birne zur Fortpflanzung mit Recht empfohlen werden kann.

Literatur und Synonyme: *Annal. de Pom.* VIII, S. 57 mit Beschreibung von Vivort, welcher bemerkt, daß die Frucht bereits von Ad. Papeleu in der *Illustrat. horticole de Gand* von 1858 beschrieben sei, u. sie ist in letzter ähnlich obiger kleineren Figur, doch noch einmal so groß abgebildet. Vivort gibt sie mehr meiner größeren Figur gleichend, jedoch über 3" breit u. 4 1/4" hoch und hält diese Form, nemlich birnförmig pyramidal für die normale, doch erzog er andere Früchte auch oval u. wieder andere von der Gestalt der Dechantsbirnen, überhaupt sei die Form veränderlich. — Kurze Beschreibung geben auch 10. *Publication der Soc. van Mous*, S. 385 u. *Baltet*, deutsch, im *Nachtrag* S. 57. In beiden wird die Form als birnförmig oder bauchig-birnförmig bezeichnet. In den *Monatsheften v. 1865*, S. 34 findet man sie von Hrn. Palandt in Hilbesheim beschrieben. Der Holzschnitt daselbst gibt sie etwas kleiner als oben, von Gestalt bauchig-birnförmig.

Gestalt u. Größe vergl. Voriges. Wie Hr. Hermann bemerkt, erzog er die Birne früher auch schon größer.

Kei ch: ziemlich groß und offen, die Blätter fehlen zum Theil, die vorhandenen sind ziemlich lang, grüngelb mit schwärzlichen Endspitzen, aufliegend. Die Einsenkung ist klein, oft unregelmäßig und es machen auch sonst da und dort am Bauche vortretende Erhabenheiten die Abrundung ungleich.

Stiel: ziemlich stark, 1 1/2" lang, meist gekrümmt, grün, am Ende braun, steht wie eingedrückt neben Höckern oder geht zuweilen auch fast ohne Absatz in die Frucht über.

Schale: nicht stark, glatt, doch durch Unterlagerungen etwas uneben, von Farbe hellgrün, in der Reife grüngelb oder auch hellcitronengelb, mit zahlreichen feinen grünen oder bräunlichen zuletzt verschwindenden Punkten, die sich an der S. S. vergrößern und vermehren, auch mit Roststreifen und hier und da mit einem Leberflecken untermengt sind, ohne Rösche.

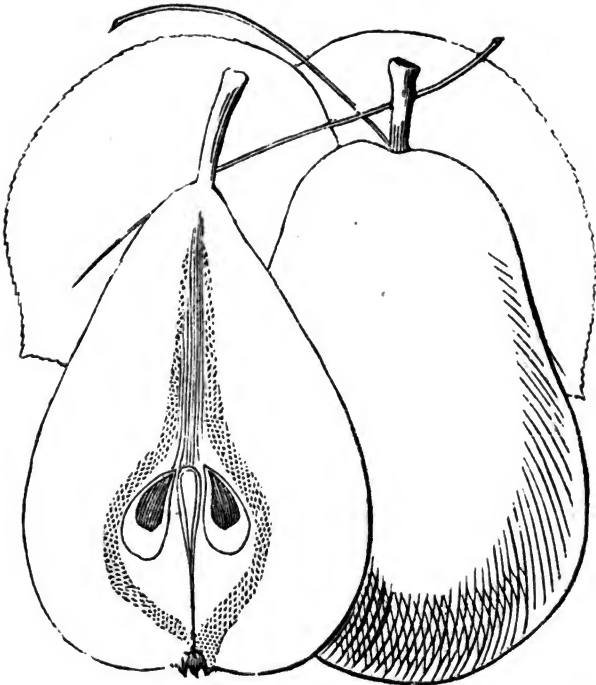
Fleisch: matt- oder gelblichweiß, ums Kernhaus lachroth, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem süßweinigen, durch eine Spur von Herbem fein pikanten Geschmack, etwas dem der Chaumontel ähnlich, doch weniger süß und eindringlich, und zwar schien er mir an der noch grüngelben, stellenweise halbschmelzenden Frucht am besten. In anderen wärmeren Sommern wird der Geschmack noch edler sein.

Kernhaus: hat nur wenige nicht starke Körnchen, doch etwas Fasern im Umkreise, die Achse ist schwach hohl, die Kammern sind klein, oft unansehnlich, mit wenigen kleinen kurzspitzen hellbraunen Kernen mit oder ohne Höcker.

Reife und Nutzung: Herrn Hermanns Früchte reiften Mitte Nov. Bei Viv. zeitigte ein Theil nach Anfang des Nov., andere im Dec. und noch andere hielten sich bis 20. Febr., wie Papeleu und Gheling es angeben. Nur Baltet will gefunden haben, daß die Frucht im Okt. reise. (*Rev. hort.* Nr. 8 v. 1865., daraus in *Allg. L. Gartenzeitung* desselben Jahrg.)

Der Baum wächst kräftig und pyramidal und ist fruchtbar. Er verlangt nach Baltet ziemlich langen Schnitt u. Cassement der Fruchtruthen, gebeißt nach *Trançon frères* auch auf Quitt. Ihre richtige Größe soll die Birne jedoch nur am Spallere erlangen. — Die Belaubung ist ähnlich der der Hofratsbirne; am jungen Fruchtholze sind die Blätter meist breitelliptisch, länger oder kürzer zugespitzt, andere, besonders die am Grunde der Sommerzweige sind auch oval, oft kurz zugespitzt, oft ohne alle Spitze; sie sind ferner mittelgroß, nur vorne unregelmäßig u. seicht-gesägt, glatt, etwas hellgrün, ziemlich reichgeadert, meist flach ausgebreitet, doch am Rande schwach schifförm. oder einmalig wellenförm. gebogen. — Sommerzweige grünlich granbraun, nach oben etwas geröthet, graugelb punkirt.

Nachschrift. Daß die Tottleben, wie man in neuerer Zeit, briefl. Mittheilung nach, in *Tournaq* hat behaupten wollen, identisch mit Leopold I sei (*Allg. Hbb.* V, S. 145), scheint mir nach der Vegetation derselben, die ich von 2 Seiten überein besitze, unwahrscheinlich oder die Blattform meiner sehr jugenbl. Bäume und des Probezweigs der Leopold I müßte sich noch ändern.



Schöne von Chouars. Prevost. †† Nov. Dec. = *Saint-Joseph*

Heimath und Vorkommen: die oben im Durchschnitte gezeichnete Frucht besaß sich im Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin unter dem Namen Coulon de St. Marc und Hr Leroy in Angers bezeichnet diese in seinem Verzeichnisse als große delikate Kochbirne I. Ranges für Sept. u. Okt., indem er auf Comice hort. d'Angers verweist u. als Synon. Belle de Thouars angibt, unter welchem Namen sie Prevost im Rouener Bulletin beschreibt ohne Angabe des Ursprungs, der in dubio Prag sein könnte, da sie auch unter der Benennung Belle de Pragues oder de Prague vorkommt.

Literatur u. Synonyme: Rouener Bulletin, S. 204 mit Abbildung zweier Früchte, die beide die walzenförmige Gestalt der weiter auf uns Holzschnitte gegebenen Figur haben und deren eine noch mehr länglich, 2 $\frac{1}{4}$ " breit u. etwas über 4" hoch ist. Nach derselben Quelle geben kurze Nachricht Foucard, S. 44, de Liron, Table syn., II. Suppl., S. 5, auch wohl v. Viebenfeld, S. 79. —

Auch Decaisne, *Jard. fruit.* III, tab. 44 hat eine Belle de Thouars und citirt das Rouen. Bulletin (was er und andere französ. Schriftsteller als Pomologie Seine-Inférieure bezeichnen.) Er bildete sie ebenfalls sehr länglich ab, wie Rouener Bulletin, in der einen Frucht etwas an Kegelform, in der anderen an Flaschenform angrenzend, nahe an $3\frac{3}{4}$ " breit, $4\frac{1}{2}$ " hoch, so daß seine 2te Frucht einer recht großen Holländischen Butterbirne gleicht, nur etwas düsterer gefärbt ist. — Nach dem äußeren u. inneren Verhalten meiner Frucht aus Angers und eines von Leroy empfangenen Baumes kann ich trotz der verschiedenen Gestalt derselben nicht daran zweifeln, die von Prevost und Decaisne beschriebene vor mir zu haben, als deren Synonyme Ersterer Belle de Troyes, Belle de Pragues u. St. Marc und Decaisne weiter Belle de Thouars, Belle de Pragues u. Coulon de St. Marc angeben. — Hogg verweist bei St. Marc auf Urbaniste (Coloma's Herbstbutterb.), die mit obiger nichts gemein hat, welcher aber auch Willeroz, Pom. de la France das Syn. St. Marc hinzugibt.

Ueber Gestalt und Größe vergl. m. das Obige. Prevost beschreibt die Frucht als mittelgroß oder groß, länglich abgestumpft, oder abgestumpft pyramidal, Decaisne als birnförm. oder sehr länglich abgestumpft, oft sehr unregelmäßig.

Kelch: spitz- und breitblättrig, offen, innen geröthet, außen gelbbraun, in seichter weiter Senkung mit einzelnen Beulchen umgeben, die jedoch am Bauche mehr hervortreten und die Abrundung oft ungleich machen.

Stiel: ziemlich stark, verschieden lang, oft gekrümmt und nach der Birne zu fleischig, sonst braun u. holzig, steht auch bei stark abgestumpfter Spitze oben auf, selten in kleiner Höhle, von Höckern umgeben.

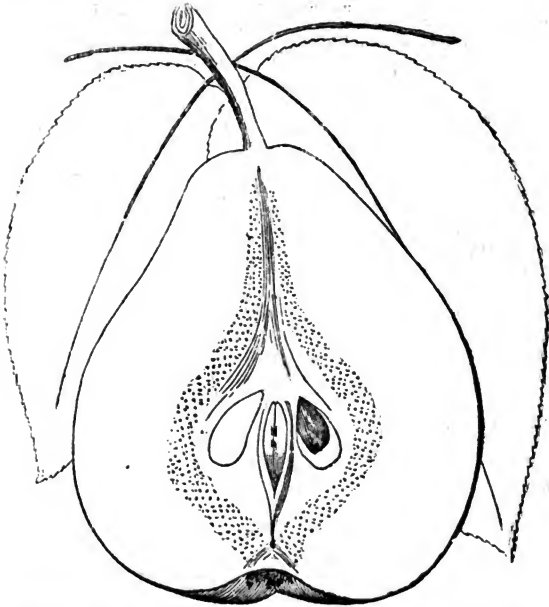
Schale: citronengelb, doch kaum durchscheinend, denn die ganze Oberfläche ist mit zusammenhängendem gelbbraunen Koss überdeckt, dem an der Sonnenseite einige bräunliche Rötze und etwas rauhe graubraune Kospunkte untergemengt sind, so daß die Frucht wie Capiaumont oder Prinzess Marianne aussieht.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, mäßig saftig, abknackend oder fest mit einiger Geschmeidigkeit, von säuerlich süßem, nur wenig gewürzten Geschmack.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlschig, Kammern ziemlich groß, mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen mit Höckeransatz.

Reife und Nutzung: Leroy gibt die Zeitigung zu früh an, die Frucht aus Angers hielt sich bis 20. Nov. — Auch nach Decaisne und Prevost reift sie im Nov. u. Dec., wird aber nach Letzterem am besten im Nov. u. Anf. Dec. verbraucht, ist zum Rohgenuß nur III. Ranges, doch nach beiden ebenfalls eine gute Compotfrucht.

Der Baum wird als starkwüchsig u. fruchtbar, zur Pyramid-Erziehung geeignet beschrieben. — An meinem noch jugendlichen Baume sind die Sommerzweige mäßig lang, doch ziemlich stark, nach der Spitze hin verbickt und meist etwas wollig, graubraun mit feinen und stärkeren weißlichen Punkten. Augen gebrängt, ziemlich groß, rundlich oder stumpfspitz, besser unten am Zweige ziemlich abstehend, wodurch der Zweig etwas stufig wird. Blätter oval, mit auslaufender oder etwas aufgesetzter ziemlich langer Spitze, fein und leicht, aber scharfgesägt, wenig schifförmig, aber etwas sichelförmig. Luten am Zweige sind die Blätter größer, doch von gleicher Form, theilweise etwas ins Eirunde und kurzugespitzte Blätter ins Rundliche übergehend, glatt, an dem 1—2" langen geradeausstehenden Stiele etwas sichelförmig überhängend, nicht sehr dunkelgrün, doch glänzend, fein geabert, nur die Mittelrippe ist sehr sichtbar. Am Fruchtholze scheint die Blattform länglich eirund zu sein, doch schildert sie Decaisne an denselben als fast rundlich (u. ich habe deshalb eines der rundlichen Blätter hinzugezeichnet) und gibt sie als fast ganzrandig an, während ich sie sämmtlich, wenigstens nach der Blattspitze hin scharf gesägt finde. Am Sommerzweige beschreibt er sie als oval oder länglich, gezahnt, Prevost als ovallanzettförmig, fein und leicht gezahnt.



Esmeralda. Thompson. (Downing.) *, fast ** Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: diese Birne befand sich unter dem Namen *Esmeralde* in dem franz. Sortiment aus Ungers bei der Ausstellung in Berlin und da sie groß und schön, auch schmelzend und wohlschmeckend war, ließ ich mir einen jungen Baum von Hrn. Leroy in Ungers kommen, der in seinem Verzeichn. Thompson citirt, (dessen Werk, wenn von ihm außer dem Lond. Catalog noch ein anderes existirt, ich jedoch nicht besitze), auf welchen sich auch Downing be-ruht; Letzterer sagt, sie sei eine belgische Varietät, in Amerika noch nicht lange eingeführt. Außer in Catalogen habe ich den Namen in belgischen (auch in französischen) Schriften nicht gefunden.

Literatur und Synonyme: Downing, S. 435: *Emerald*. Sei der Hardenponts Winterbutterbirne (Glout Morceau) äußerlich ähnlich, werde in den mittleren Staaten sein und gut werden, Neu-England sei wohl zu kalt für sie. Beschreibt sie dann als mittelgroß, eiförmig (obovate), ziemlich unregelmäßig einseitig u. beulig von Gestalt, grün, braun gesprenkelt u. a. b. S. S. blaßbräunlich. Fleisch schmelzend, butterhaft süß u. excellent, Decbr. — Ähnlich Hogg, Man.,

§. 185 „stark gewürzt, Nov. Dec.“; auch Catal. Lond. vergleicht sie der *Glout Morocau* und gibt wie *Leroy Nov.* und *Dec.* als Reifzeit an. Desgl. v. *Biedenfeld I*, §. 84 nach irgend einem Verzeichnisse. *Leroy* schreibt ebenfalls *Emerald*; zu der Birne aus Angers hatte man jedoch als gleichbedeutend *Esmeralde*, *Esmerald*, *Emerald* geschrieben. — *Emerance*, *Emerance Bivort* ist eine verschiedene, in *Bivorts* *Alb. IV* beschriebene Birne.

Gestalt: die Frucht kann noch genauer bezeichnet werden als groß, eirund, nach dem Stiele zu birnförmig, um den Kelch plattrund, aber stark beulig, jedoch steht die Birne noch gut auf ihm auf.

Kelch: gelbbraun mit verworrenen etwas wolligen zusammengekeigten Blättern, also geschlossen (nach *Hogg* ist er offen), in einer ziemlich tiefen u. weiten Einsenkung, die jedoch, wie schon erwähnt, durch Falten oder Beulen sehr unregelmäßig ist. Auch über den Bauch hin laufen diese letzteren als stumpfe Schwielen noch fort u. die Oberfläche der Frucht ist überhaupt durch Erhabenheiten neben Vertiefungen ziemlich uneben.

Stiel: ziemlich lang und stark, am Ende braun, nach der Birne zu grüngelb, steht obenauf wie eingedrückt, doch neben einem kleinen sich an ihn anlegenden Höcker schief.

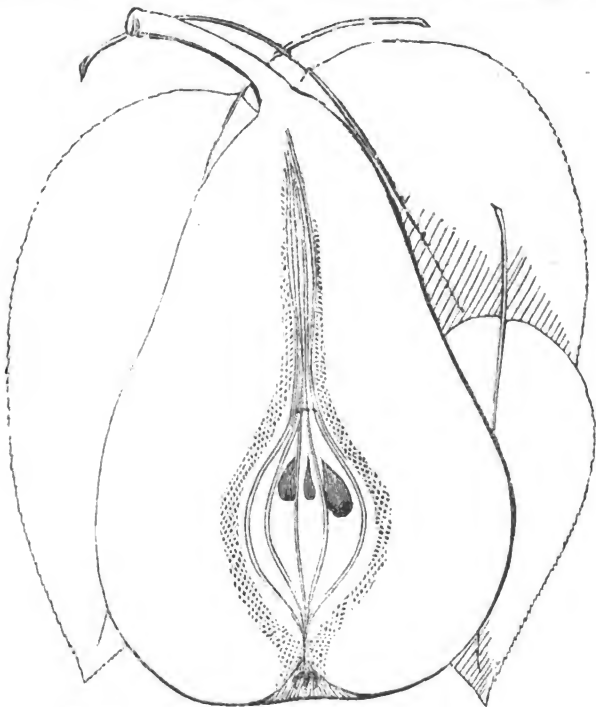
Schale: hellgrün, in der Reife citronengelb, mit starken bräunlichen Punkten, die an der S.S. mehr röthlich sind, auch finden sich stärkere grünliche Punkte und Flecken u. hier und da ein schwärzlicher Rostfleck, aber nur wenig Rost.

Fleisch: weiß oder gelblichweiß, halbfest, ziemlich körnig, saftreich, schmelzend, erfrischend säuerlich süß, auch ziemlich gewürzhaft, recht angenehm.

Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, hohladig, Kammern mäßig groß, mit großen vollkommenen, schwarzbraunen mit einem Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die mir vorliegende Frucht war Anf. Nov. reif, sie hatte jedoch die Ausstellungswärme mit durchgemacht. Unter gewöhnlichen Verhältnissen wird die Reife Nov. und Dec. sein, und die Frucht würde I. Rang verdienen, wenn sie feineres Fleisch und weniger Körnchen ums Kernhaus hätte.

Eigenschaften des Baumes: mein jugendlicher Baum zeigt gemäßigtes Wachstum, trägt jedoch seine Zweige schön aufrecht und scheint sich zur Pyramidenform gut zu eignen. — Die Blätter des älteren Holzes sind länglich eirund, mehrere auch langoval, (oft kleiner und schmaler, auch regelmäßiger, als sie der Holzschnitt darstellt), am Stiele meist etwas herzförmig, zum Theil fein u. leicht, zum Theil auch gröber und tiefer, doch meist nicht scharf gesägt, glatt, stark schifförm. u. fuchelörm., dunkelgrün und glänzend. Blattstiel oft geröthet. An den Sommerzweigen sind die Blätter theilweise elliptisch, auch größer gesägt, gewöhnlich jedoch auch nur stumpfsägezählig. — Die Sommerzweige sind mäßig lang u. stark, nach dem Ende hin etwas verdickt, hellgrün mit grünlichem Schimmer, a. d. S.S. grauröthlich, fein weißlich punktiert. — Die Vegetation ist von der der *Hardenponts W.* Butterbirne gänzlich verschieden.



Gräfin von Guasco (aus Schwefingen.) • Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht befand sich unter dem Namen Comtesse de Guasco in dem Sortiment des Großherzogl. Gartens in Schwefingen bei der Ausstellung in Görlitz und Hr. Gartendirector Hartweg von dort erlaubte mir sie zur Untersuchung mitzunehmen. Die Birne ist äußerlich sehr schön, doch entsprach ihr Inneres nicht meinen Erwartungen, aber ich habe sie vielleicht nicht im richtigen Zeitpunkte genossen und sie muß deshalb noch weiter beobachtet werden. Woher sie nach Schwefingen kam, habe ich nicht erfahren.

Literatur u. Synonyme: in Schriften oder Verzeichnissen habe ich den obigen Namen nicht gefunden. De Liron hat *Table syn.*, S. 28 eine *Belle de Guasco* (erzogen von einem Hrn. v. Guasco, sei eine neue Varietät und noch nicht beschrieben) bezeichnet als groß, schmelzend, Tafelfrucht II. Ranges

für Aug. u. Sept. — Dann hat er *ibid.*, S. 31 eine *Céleste de Guasco* (ebenfalls von Hrn. v. Guasco erzogen) gleichfalls groß, schmelzend, Tafelfrucht I. R., doch für Dec. bis Febr. — Die letztere wird auch v. Biedenfeld, S. 100 (ohne Angabe der Literatur-Quelle u. in unrichtiger Schreibweise) als *la Céleste*, Guasco er haben, sie sei groß, von Form der *Passo Colmar*, schmelzend, I. R., im Dec. u. Jan. reifend. — Sowohl de Viron wie v. Biedenf. geben derselben als Synon. *Poire Céleste* hinzu, wobei bemerklich zu machen, daß nach Willermoz in *Pomologie de la France* *) *Poire Céleste* (de *Bavay*) Synonym der Driels Butterbirne ist, die mit unserer Frucht, welche jedenfalls obige *Céleste de Guasco* sein wird, gar keine Gemeinschaft hat.

Gestalt u. Größe vergl. man oben.

Kelch: klein, spitzblättrig, halbhessen, in kleiner enger u. seichter Einsenkung mit schwachen Beulen umgeben. Letztere sind als stumpfe Schwelen auch über den Bauch hin noch etwas bemerklich.

Stiel: stark, 1¼" lang, gelbbraun, verliert sich ohne Absatz in die Spitze der Frucht, wird aber durch einen sich anlehnenden Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, weißlichgelb, auf der Sonnenseite mehr citronengelb, mit feinen bräunlichen Punkten u. Roststreifen, um Kelch u. Stiel dünn, nur wenig zusammenhängend bräunlich berostet.

Fleisch: weiß, halbfest, saftreich, rauschend, zwar noch gewürzt-süß, doch ohne Vorzüge, wenn die Frucht nicht schon zu weit passirt war, denn sie war bereits schon etwas mehlig.

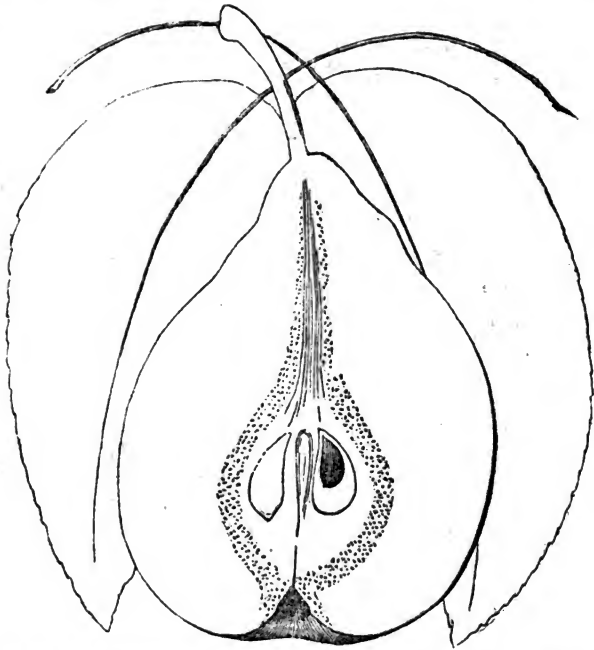
Kernhaus: mit nur wenigen, nicht starken Körnchen umgeben, stark höhlachsig, mit nach der Achse zu offenen Kammern, die lang, aber enge sind u. nur einzelne lange dunkelbraune mit schwachem Höcker besetzte vollkommene, sonst meist taube Kerne enthalten.

Reife und Nutzung: die Birne verhielt sich wie oben am 9. Nov. und hätte wohl 8 Tage früher versucht werden müssen, sie hatte aber die Wärme des Ausstellungsraumes durchgemacht und wird unter anderen Verhältnissen sich bis December und vielleicht auch etwas länger halten.

Eigenschaften des Baumes: über sein Verhalten in Schwefingen kann ich nichts mittheilen. De Viron gibt den Baum der *Céleste de Guasco* als schwachwüchsig, fruchtbar an, nach v. Biedenfeld wäre er starkwüchsig, reichtragend, geeignet besonders für südliches u. östliches Spalier. — An einigen aus Schwefinger Reisern erzogenen, sehr jugendl. Bäumchen sind die Sommerzweige gerade, lang u. ziemlich stark, gelblichgraugrün, nach oben geröthet, mit weißgelblichen Punkten. Blätter an denselben eirund, mit ziemlich langer auslaufender Spitze, oder auch länglich elliptisch u. die jüngsten lanzettförmig, oft verloren, fein, seicht u. stumpf-gesägt, schwach schifförmig u. sichelförmig, häufig auch halbspiralförmig gebogen. Unten am Zweige sind die Blätter oft ungleich größer u. länger gestielt, meist eirund, zum Theil ziemlich länglich, zum Theil sehr breit u. kürzer, je nach der verschiednen lang auslauf. Spitze, fein u. seicht, einzelne auch gröber u. schärfer gesägt, glatt, flach, mit einigen welligen Biegungen, hellgrün, mattglänzend, fein geadert, nur die gelbliche Mittelrippe macht sich merklich sichtbar.

Zahn.

*) Der vollständige Titel dieses vortrefflichen Werkes, welches sich in guter farbiger Darstellung dem *Jard. fruit. Decaisne's* würdig anreihet, sich aber in dem bis jetzt erschienenen, von Willermoz bestens redigirten I. Bande auf eine Auswahl von 60 der besten jetzt bekannten Birnen beschränkt, ist: *Pomologie de la France* (ou *Histoire et Description de tous les fruits, cultivés en France et admis par le congrès pomologique, institué par la Soc. Imperiale d'Hort. pratique du Rhône. Ouvrage publié avec le concours des Sociétés d'Agriculture et d'Horticult. françaises.*) Lyon, chez J. Nigon, 1863. — Dasselbe dürfte bei dem jetzt vom deutschen Pomologenvereine beabsichtigten Kupferwerke, die Birnen betr., zum Muster genommen, wenn nicht geradezu adoptirt werden.



Spanische Apothekerbirne. Duhamel. (Quint.) Selten*, meist K. Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: sie ist eine alte Frucht unbekanntes Ursprungs und ziemlich bei allen Autoren zu finden, doch bestrebt man sich nicht mehr wie früher, sie als Tafel Frucht zu erziehen, sondern sie dient als Kochbirne und wegen ihrer Größe und Schönheit bei guter Ausbildung besonders auch als Tafelzierde.

Literatur und Synonyme: Duhamel (deutsch) III, 73, tab. 46: Bonchrétien d'Espagne; beschreibt sie als sehr groß, der Winter-Bonchrétien ähnlich, doch länglicher wohlgestalteter, Fleisch trocken, hart, brüchig oder zart, gezuckert, saftreich, ziemlich gut, je nach dem Jahre und Boden. Nov. Dec. -- Decaisne, Jard. fruit. I, tab. 12: Poire de Janvry; citirt Merlet, Quintin., Duham. u. Poiteau u. tritt wie letzterer Duhamel bei, der sie als eine der schönsten Birnen, zu Compots vortreffl. u. richtig ausgereift auch roh genießbar bezeichnet. Er bildete sie, wie Duham, unfr. Holzsch. ähnlich, (zu welchem eine Frucht aus Angers diente), doch größer, 3" breit, 4" hoch, an der Sonnenseite brillant geröthet ab. — Abbildung geben noch Bid. Alb. I,

tab. 12 „abnuad., Bielen besage ihr eigenthümlicher süßer Geschmack; Nov. Jan.“ — Knoop, tab. II, S. 82, wenig geröthet. — Zink, tab. VII, Nr. 62, werde nach u. nach weich, genießbar, Dec.—Febr. u. länger. — Pom. franc., tab. 83, Nr. 115 gibt sie $3\frac{3}{4}$ “ breit, $4\frac{3}{4}$ “ hoch, hat unter Nr. 116 noch eine angebl. Spielart als Spanischer Präsident, Doré d'Auch, Vraie Safran d'automne, sehr groß u. gelb, nicht geröthet; glaubt Zink's Paul Kochs Birne, Anf. Dec. reisend, werde hierher gehören. — Pom. Austr., Taf. 105, Duhamel ähnlich. — L. D. G. VI, S. 123, Taf. 20, sehr groß, stark länglich. — Christi, Bollst. Pom., S. 150. — v. Mehrenthal, 49, I. — De Piron, Descript., II. Fortf., S. 35, tab. 28, Fig. 1. — Beschreibungen: Die I, S. 270 „reist im Dec., dauert einige Monate“ (hat sie vielleicht II, S. 118 als Gelbe Herbstapothekerbirne, Bonchrétien d'automne nochmals beschrieben.) — Christi's Hdbw., S. 166. — Ballet, S. 45, deutsch 60 „Zierfrucht für Dec., von Junen leicht teig werdend.“ — Tougard, S. 47. — Hogg, S. 212. — Oberd., S. 318. — Dochstuhl, S. 177. — Synonyme: Langhansbirne, L. D. G.; Spanische Herbstzuckerbirne, Bonchrét. d'automne, Safran d'automne, Janvry, Gracioli de la Toussaint, Van Dycks Peer, Pom. franc.; Président d'Espagne, Graciolo d'automne, Knoop; Bonchrét. d'Espagne doré, Zink; Safran rozat, Spanish Good Christian, Manger; Spanish Bonchrét., Spanish Warden, Hogg; Spina, Cat. Lond.; Vermillon d'Espagne, Grand Bretagne la grosse, Grosse Mansuette des Flamands, Tougard (doch vgl. über beide letzteren S. 280 u. 352 dies. Vds.)

Gestalt und Größe vergl. man oben, auch das bereits Gesagte.

Kelch: klein u. hartblättrig, gelbbraun, geschlossen, in enger, ziemlich tiefer Senkung mit Beulen umgeben, die zum Theil fortlaufend die Abrundung am Bauche ungleich machen.

Stiel: lang u. stark, holzig, braun, steht oben auf schief neben einem Höcker.

Schale: gelb mit auffälligem u. starkem Carminroth über die Hälfte der Frucht hin, mit bräunlichen u. einigen schwärzlichen Punkten, um den Kelch auch zusammenhängend gelbbraun besetzt.

Fleisch: weiß, etwas grobkörnig, abnuadend oder etwas rauschend, saftig, von schwach säuerlich süßem, noch ziemlich gewürzten Geschmack, an welchem mit Vorzüglichem oder Eigenthümlichem nicht aufgefallen ist.

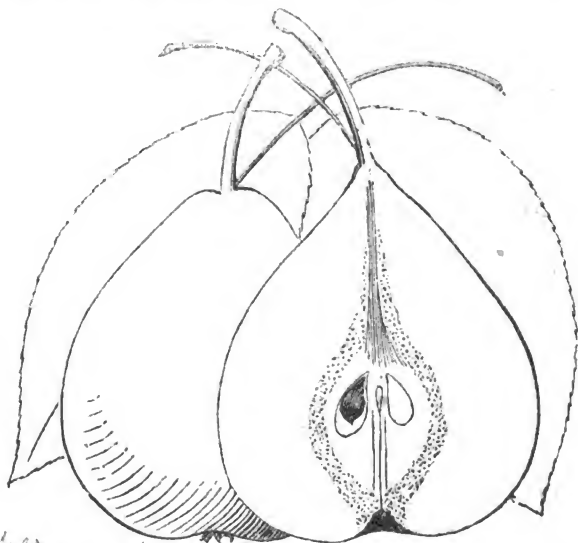
Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern mäßig groß, Kerne vollkommen, dunkelbraun mit kleinem Höcker.

Reife u. Nutzung: die Frucht verhielt sich wie oben in Mitte des Oct., sie war jedoch noch unverehrt, obgleich sie die Ausstellung bestanden, und kann wohl schon als Reife, wie angegeben, Nov. und Dec. angenommen werden.

Der Baum wird von Decaisne als starkwüchsig, reichtragend, von Ballet als von beschränktem Wuchse bezeichnet. Er soll auf Bildung schönere Früchte als auf Quitten liefern u. hochstämmig gedeihen, doch empfehlen Andere das Spalier. Meine jungen Bäume wachsen in der Baumschule kräftig, ihre Sommerzweige sind gerade, lang u. schlank, grünlich gelbbraun, sein gelblich punkirt, nach oben hin etwas wollig. Blätter an denselben elliptisch, die nachgewachsenen lanzettförmig, fein und leicht gefägt. Blätter am Grunde der Sommerzweige u. mehrjährigen Holze größer, zum Theil sehr groß, länglich eiförmig, oft breiter und u. rundlich, weil die Spitze kurz ist, zuweilen auch ganz fehlt, oft ist das Blatt auch nach dem Stiele zu verschmälert und breitelliptisch (was ich früher als die Hauptform annahm, vergl. S. 352 dies. Vds., die aber doch eiförmig sein wird, wie sie auch Duhamel zeichnete), sehr verloren u. leicht gefägt, oft fast ganzrandig, flach, schwach schiff u. wellenf. oder halbspirals. gebogen, glatt, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein grabert. Blattstiel stark u. steif, verschoben, zuweilen sehr lang. — (Der Holzschneider gab das eine Blatt am Rande zu edig, überhaupt zu unregelmäßig.)

Mit Großer britanischer Sommerbirne (Nr. 390 dies. Hdb.) haben die kürzeren Blätter u. die Blüthenknospen der obigen zwar Ähnlichkeit, doch ist an den Blättern jener die Bezeichnung überall deutlich vorhanden u. ich habe an der Frucht nie so starke Rötze als an Span. Apothekerbirne wahrgenommen.

Zahn.



Charles

Carl van Mons Leckerbissen. Papeleu. (Gaujard.) ** Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Varietät erhielt ich von Ad. Papeleu, der aber keinen Autor oder Erzieher angibt. Nach mehrmals mir gelieferten Ernten entspricht sie seinen Angaben einer Frucht I. Ranges, aber ich fand denselben Namen nicht in Schriften oder anderen Verzeichnissen und mit den unter ähnlichen Namen beschriebenen Birnen will sie nicht stimmen, wie das Folgende lehrt.

Literatur u. Synonyme: Papeleu hatte in seinem Verzeichnisse von 1856—57 folgende 4 Birnen: 1) eine *Délices de Mons*, (welche die von Oberbied in s. Anl., S. 365 beschriebene Köstliche von Mons, mit dem Syn. Bourré Duvernoy in franz. Obstverzeichn. ist,) die im Oct. reift u. deren Baum anders geformt breit eirunde Blätter hat. 2) eine *Charles van Mons*, die er als I. R. schmelzend, mehr als mittelgroß, im Jan. reifend angibt, welche aber nach Tougard, S. 68 (mit Citat des Cat. raisonn. v. Bivort), auch, wie ich sie selbst aus Angers hatte, brüchiges Fleisch u. II. Rang hat. 3) eine *Délices de Charles (Bouvier)* u. es ist dies jene, welche Biv. im Alb. I, Taf. 32 abbildete u. dieselbe beschrieb als mittelgroß, rundlich oder freiselförmig, halbfein, bisweilen halbschmelzend, ziemlich saftreich u. süß, im März und April reifend, wegen langer Dauer schäßenwerth u. 4) eine *Délices de Charles van Mons*, welche eben die uns beschäftigende u. nach Papeleu allerersten Ranges, im Dec. u. Jan. reifend ist, während er bei der vorigen (3) nur II. R., brüchiges Fleisch u. März u. April angibt. — Papeleu's Nachfolger, Hr. Gaujard hat in s. Berz. von 1862—63 von den genannten Birnen, unter welchen 2 und 3

identisch sein können, nur noch 2 u. 4. — In vielen Stücken, besonders in Form und Größe, auch in der Vegetation trifft unsere Délices de Charles van Mons nun zwar mit Bivort's Beschreibung der von Bouvier erzeugten Délices de Charles, doch ist sie durch vermehrte Güte und frühere Reife wohl von ihr, wie auch von der nicht besser geschilberten Charles van Mons, (über welche ich ebenfalls nirgends genauere Mittheilung fand), verschieden. — De-caigne gibt außer der Duvergnes mit den Syn. Duvernay, Beurrs Duvernay (vergl. oben), auch der Vicomte de Spoelberg das Syn. Délices de Mons, aber mit letzterer (m. vergl. sie Bd. II, S. 485 des III. Hdb.) hat unsere Frucht eben-sowenig Aehnlichkeit.

22. Gestalt u. Größe gibt obiger Holzschnitt. Zuweilen baut sich die Birne auch mehr länglich, stärker kegelförmig, wenn sie kleiner bleibt.

Kelch: mittelgroß, spitzblättrig, weißwollig, aufliegend, offen. Er steht flach oder auch ziemlich vertieft und die Einsenkung ist in letzterem Falle weit und rundlich.

Stiel: gelbbraun, holzig, ziemlich stark und lang, oft gekrümmt, sitzt bald obenauf, bald leicht vertieft, geht zuweilen auch ohne Absatz in die Fruchtspiße über.

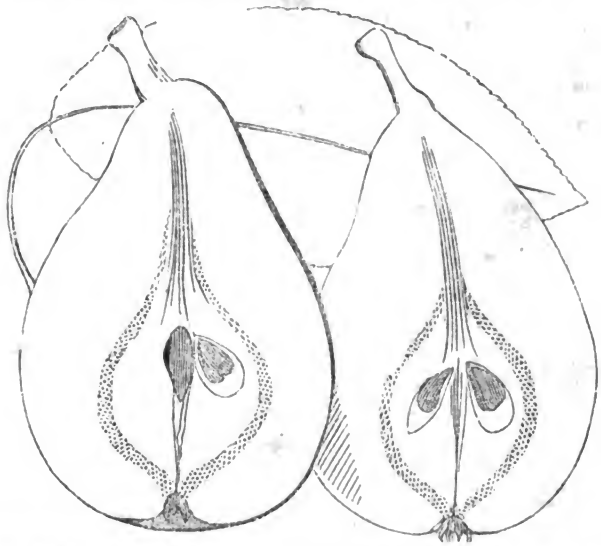
Schale: glatt, hellgrün, später grüngelb oder citronengelb, hie u. da noch mit grünlichen Stellen, mit bräunlichen Punkten u. mit mehr oder weniger gelbbraunem Roste, der zum Theil, besonders um den Kelch herum auch mehr zusammenhängend wird. *2 Rippen des Kelches*

Fleisch: gelblichweiß, fein, ganz schmelzend, von sehr angenehmem, *frisch säuerlich süßen, gewürzhaften Geschmack.* *frisch säuerlich süßen, gewürzhaften Geschmack.*

Kernhaus: hat etwas feine Röruchen im Umkreise u. eine volle Achse, die Fächer sind klein mit dicken eirunden, kurzzugespitzten schwarz-braunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift Anf. November, in kühlen Jahren auch später, so daß sie noch im Dec. vorhanden war, und sich bei guter Aufbewahrung auch wohl bis Jan. halten kann. Obgleich bisweilen etwas klein, ist sie doch eine sehr schmackhafte feine Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: meine Probezweige zeigten ein gesundes Wachsthum u. blieben gegen andere Sorten auf dem Baume nicht zurück, bewiesen sich auch fruchtbar. Leider ging mir nach einem kalten Winter der ganze Baum ein, aber ich werde nach der ziemlich übereinstimmenden Vegetation die Sorte von Hrn. Sommer in Niederlösnitz bei Dresden wieder erhalten haben. Die Blätter bemerkte ich mir als größtentheils lanzettförmig, $1\frac{1}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ bis 3" lang, kürzer gestielt auch als oval und elliptisch, glatt, fein, etwas stumpfgesägt, zuweilen ganzrandig, meist flach, dunkelgrün und glänzend, Stiel meist lang, einzelne bis $2\frac{1}{4}$ " lang. An kräftigen jungen Bäumen, aus Hrn. S. Reisern erzogen, sind sie am Sommerzweige elliptisch und breit lanzettförmig, die nachgewachsenen schmal lanzettförmig, sehr langgestielt, unten am Zweige größer und breiter, ebenfalls elliptisch, (später nach dem Stiele, als der Holzschnitt oben das größere Blatt gibt). — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, schwarzbraun. — Sommerzweige olivengrün, auf der S. S. violettroth, mit gelblichen Punkten.



Paternoster's Butterbirne. Vivort. (Prevost.) **† Nov. Dec. 4—5 B.

Heimath u. Vorkommen: gehört nicht mehr zu den neueren Sorten, ist zuerst beschrieben 1847 durch Herrn Prevost zu Rouen, der ihren Ursprung nicht kannte, und hat nach den Nachrichten, welche die Commission royale in Belgien bekam, ihren Namen von einem Apotheker im Hennegau, Namens Paternoster, der sie erzogen haben soll, was auch Decaisne wiederholte. Ich bezog die Sorte von der Soc. v. Mons und von Decaisne und zeigte Vegetation u. Früchte sich überein. Die Frucht ist ohnehin leicht kenntlich. Von den meisten Beschreibern wird sie als eine sehr werthvolle, treffliche Tafelfrucht bezeichnet; Decaisne sagt, daß der Geschmack eine geringe Herbigkeit habe, und zuweilen zu stark säuerlich sei. Die Annales dagegen bemerken, die Herbigkeit verliere sich, wenn man die Frucht, selbst wenn sie schon mürbe scheine, nur lange genug liegen lasse, und im Dec. und selbst Januar gefostet, sei sie immer delikat gewesen. Diese lange Haltbarkeit im mürben Zustande, die freilich auf kühle Aufbewahrung sich bezieht, wäre selbst ein Vorzug. Große Früchte vom Spallere sind nach den Annales weniger gut, als kleinere von Pyramide.

Literatur u. Synonyme: Annales VI, S. 33, Poire Paternoster, stellt eine Frucht vom Spallere u. eine 2te weit kleinere von Pyramide dar, jene 3" breit, 4" hoch, diese 2 1/2" breit u. 3" hoch. Decaisne, Jard. fruit. II, tab. 32 ist der Ansicht, Vivort habe im Album IV, S. 143 die obige als Beurré Clairgeau abgebildet und beschrieben. Dies wird indeß doch wohl irrig sein, u. nur auf Ähnlichkeit beider Früchte in der Form und der im Album der Clairgeau

gegebenen Färbung beruhen. (Es hat dies inbessen bei der Abfassung der Beschreibung der Clairgeau im Hdb. II, 505 die Meinung veranlaßt, als könne der ursprüngliche Namen der Clairgeau, deren Beschreibung u. Abbildung Decaisne erst später V, 31 gab, Paternoster sein, welche mit Gegenwärtigem also ihre Widerlegung findet. Zahn.) — Annal. der Soc. de Paris, 1854. — Roue-ner Bulletin, S. 149. — De Viron d'Airol., Descript. II, 47, Taf. 26, Fig. 12. — Muß nicht verwechselt werden mit der Curé (Pastorenbirne), die auch den Namen Paternoster oder Pater notte trägt.

G e s t a l t: bald zapfenförmig, bald ziemlich konisch. Gute Früchte auch vom Hochstamme sind 2" breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet u. meistens so abstumpft, daß sie gut steht. Nach dem Stiele machen die konischen schöne Einbiegungen u. schlänke Kegelspitze, die zapfenförmigen machen ohne Einbiegung oder selbst mit auf einer Seite etwas erhobener Linie, eine dicke Spitze. Beide Formen waren bei mir wenig abgestumpft, oder liefen selbst fast in den Stiel aus, und stellen auch die allegirten Abbildungen sie ähnlich dar.

K e l c h: hartschalig, offen, legt mit den Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, sich etwas auf und sitzt flach vertieft oder fast oben auf, manchmal auch in ziemlich tiefer und weiter Senkung.

S t i e l: stark, etwas, oft stark fleischig, kurz, sitzt wie eingesteckt, aber geht fast aus der Spitze heraus, u. ist allermeist ziemlich stark auf die Seite gebogen.

S c h a l e: vom Baume schon etwas gelblich grün, in der Reife gelb, mit häufig noch zurückbleibenden grünlichen Flecken. Rötche fehlt nach den Beschreibungen der Annales und von Decaisne, und waren auch die von mir selbst gezogenen Früchte fast ohne Rötche, die an einer Frucht nur in feinen Punkten matt angedeutet war. Dagegen beschreibt Prevost die Sonnenseite als gerötchet, u. brachte ich aus dem Pomologischen Garten zu Braunshweig 1864 eine Frucht mit, an welcher der größere Theil der Sonnenseite dunkelkarmosinroth überlaufen u. darin noch etwas dunkler roth gefleckt war, welche schöne Färbung sich nach den Seiten gefleckt verlor. Diese Frucht war auch ziemlich frei von Kost, aber an den meisten Früchten häufig ist. Die Punkte sind fein u. fallen nicht ins Auge.

F l e i s c h: matt gelblich, ziemlich fein, saftreich, um das Kernhaus selbst in meinem Boden gar nicht körnig, war in dem naßkalten Jahre 1864 Anf. Nov., wo die Früchte völlig mürbe schienen, noch etwas rauschend, doch fast schmelzend, von sehr angenehmem, etwas süßweinartigen, kaum ein Geringes abstringirenden Geschm. Später wurde das Fleisch schmelzend, und war schon weniger abstringirend.

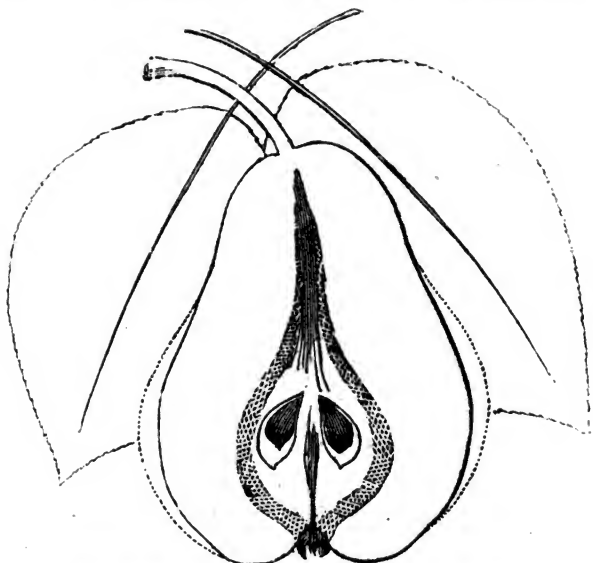
Das **K e r n h a u s** hat keine oder geringe hohle Achse; die Kammern sind geräumig und enthalten lange, schwarzbraune, vollkommene Kerne.

R e i f z e i t u. **N u ß u n g:** zeitigt nach Decaisne Ende Nov., hält nach den Annales sich bis Dec. u. selbst Jan., wozu kühle Aufbewahrung nöthig sein wird. Bei mir wurden 1864, wo warme Herbsttage eintraten, in einer südlichen Kammer die Früchte theils schon Anf. Nov. mürbe, andere Mitte Nov.

Der **B a u m** wächst in meiner Baumschule bisher sehr gemäßigt, und bemerken dies auch die Annales; er scheidet sich dadurch desto besser zur Zwergform, wie auch der Wuchs sehr pyramidal ist. Sommertriebe dick, steif, nach oben wenig abnehmend, etwas gekniet, olivenfarbig, fein u. wenig punktiert. Blatt ziemlich groß, fast flach, glänzend, langelliptisch, gerändelt, nach oben am Triebe lanzettlich u. meist fein gezahnt. Asterblätter fein, fadenförmig, nicht häufig. Blatt der Fruchtäugen lanzettlich, meist breitlanzettlich, (stärker verschmälert nach dem Stiele, als der Holzschnitt dies darstellt,) flach, nur gerändelt. Augen unten am Zweige klein, anliegend, nach oben mehr abstehend, etwas bauchig konisch, auf flachen, fast ungerippten Trägern. An recht starken Trieben sind sie groß, stehen ziemlich stark ab und sind auch die Träger etwas gerippt.

Oberdied.

No. 509. Jägerbirne. Diet I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn III, 2.



— Jägerbirne. Bivort. (van Mons.) ** Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: van Mons erzog sie aus Samen, doch trug der junge Baum erst 1842, in welchem Jahre van Mons starb, ohne die Frucht gekannt zu haben. Simon Bouvier, sein Nachseiferer, merkte sie jedoch als werthvoll an und als sie aus späteren Trachten am St. Hubertustage auf der Tafel bei einer Versammlung von Jägern biente, wurde sie von diesen Poire des Chasseurs genannt.*) — Ich hatte die Birne in einigen Exemplaren aus dem in Görlitz ausgestellten belg. Sortiment, u. kann sie als eine sehr edle Frucht empfehlen. Selbsterzogen habe ich sie jedoch bis jetzt noch nicht, sondern erst im letzten Jahre Reifer von der Societ. van Mons empfangen.

Literatur u. Synonyme: Annal. d. Pom. V, S. 31 mit Beschreibung von Bivort. — Tougarb, S. 48 nach Biv. Catalog. — de Viron, Table syn., S. 43 und dessen Descript. II, S. 4, tab. 20, Fig. 6 nur nach Biv. — 5. Publicat. der Soc. v. Mons, S. 199 nach den Annal. — Auch Baltet empfiehlt sie in Revue hortie. v. 1864, daraus in Monatschr. v. 1864, S. 235, gibt jedoch Ende Sept. als Reifezeit an.

*) Uebrigens findet sich in van Mons Catal., S. 18 unter Nr. 347 eine Poire do chasseur, die demnach wohl wieder eine andere ist.

Gestalt: die Frucht ist in den Annal. stärker bauchig (wie auf dem Holzschn. mit Punkten angedeutet) 2 $\frac{1}{2}$ " breit, 3" hoch abgebildet und als mittelgroß, birnförmig beschrieben, doch war auch ein 2tes mir vorliegendes Exemplar schwächer u. sogar etwas walzenförmig, weil mit dicker langer kegelförm. stark abgestumpfter Spitze endigend, wonach man also ihre Gestalt zuweilen auch als birnf. pyramidal bezeichnen kann.

Kelch: klein u. kurzblättrig, halboffen (mit aufrechtstehenden, doch etwas zusammengeneigten Blättern), in sehr leichter, ziemlich enger Senkung mit einigen Beulchen umgeben, die sich einzeln auch am Bauche noch sichtbar machen.

Stiel: ziemlich stark, 1 $\frac{1}{2}$ " lang, holzig, dunkelbraun, nach der Birne zu gelblich, steht wie eingedrückt, durch einige Höcker seitwärts gerichtet.

Schale: citronengelb mit grünlichen Stellen, stark rauh gelb und graubraun berostet, auf einem Theile der Frucht so dicht, daß das Gelb nur wenig durchblickt. Eigentliche Röhre geben auch die Annal. nicht an.

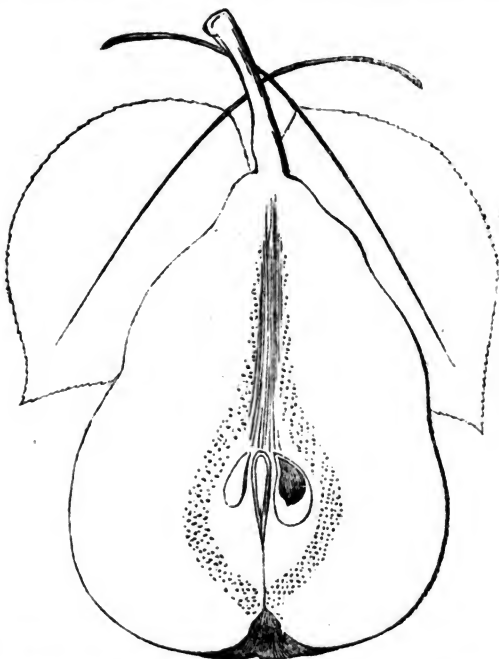
Fleisch: gelblichweiß (wird als leicht geröthet beschrieben, wie es wohl bei anderen Früchten sein kann), ziemlich fein, saftreich, schmelzend, (nach den Annal. butterhaft schmelzend) v. gewürzreichem weinigen, durch eine Spur von Herbem sehr angenehmen u. pikanten Zuckergeschmack.

Kernhaus: nur mit wenigen, nicht starken Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, mit meist vollkommenen, dunkelbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Reifung: die Frucht zeitigte in späteren Jahren erst 2 Monate nach dem Hubertstage und wird deshalb jetzt Nov. und Dec. als Reifezeit angegeben, wie auch die von mir versuchten Früchte trotz durchgemachter Görliker Ausstellung erst Ende Octob. zur Reife kamen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe trug bei Vivort lange nicht, nach Baltet hat er einen mittleren Wuchs und ist nach ihm und Leroy sehr fruchtbar. Die Sommerzweige, wie sie mir die in demselben Frühjahr gefertigten Probeäste lieferten, sind gerade, lang und schlank, graubraun, nach oben braunroth, mit vielen feinen gelblichen Punkten. Blätter an denselben bis zur Mitte des Zweigs herab elliptisch, schwach sichelförmig, unten am Zweige sind sie mehr oval, mit Ansatz zu Elliptisch (wie auf dem Holzschnitte oben), fein oder auch stärker und oft ziemlich scharf gesägt, glatt, ziemlich dunkelgrün und glänzend, stark schiff- und sichelförmig, so daß das Blatt beim Auflegen eine Falte bildet und rechtwinkelig am Stiele steht. In den Annal. werden die Blätter als oval, zugespitzt, ganzrandig, sonst ähnlich beschrieben und sind dieselben neben der Frucht oval und elliptisch, ganzrandig abgebildet, doch sind es Fruchtholzblätter, die oft anders beschaffen als die am Sommerzweige sind. — Blütenknospen werden als konisch, länglich, zugespitzt, hellbraun mit Silbergrau verwaschen beschrieben.

No. 510. Neue Fulvie. D. I, 3. 2. (3); 2. III (V), 1. a.; 3. III (V), 2. (3.)



Neue Fulvie. Bivort. (Gregoire.) ** Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Gregoire erzogen, der Baum lieferte 1854 die ersten Früchte. Wie ihr Beschreiber Bivort in den *Annal. d. Pom.* bemerkt, ist sie unter den neueren Birnen eine der schätzenswertheften, indem sie Schönheit, Güte, späte Reife u. Fruchtbarkeit in sich vereinigt. Sie findet sich unter den von dem Congresse in Namur als vorzüglichste bezeichneten Sorten, Baltet nahm sie nachträglich in seine *Les bonnos Piroes* auf und in Görlik empfahl sie Hr. Dr. Reisch in 1ter Reihe. — Die Frucht ist äußerlich gleichsam ein Mittelglied zwischen Herbstisylvestre u. Clairgeau's Butterbirne u. hat im Geschmack Aehnlichkeit mit *Beurré gris*. Zur obigen Figur und folgenden Beschreibung wurden Früchte aus dem in Görlik ausgestellten belgischen Sortimenten benutzt.

Literatur und Synonyme: *Annal. der Pömol.* IV, S. 59. — *De Liron d'Airol.* gibt sie in *f. Descript.* II, tab. 23, Fig. 10 und in *f. Liste syn.*, S. 88 nach den *Annal.* Daß ihr in *Liste syn.* beigelegte Syn. *Fulvie*

Gregoire soll einer anderen geringeren Birne zukommen, doch hat deren Baum eine sehr ähnliche Vegetation. — Vgl. auch Baltet, deutsche Bearbeitung von 1863, S. 39.

Stiel: nach den Annal. ist die Frucht groß oder sehr groß, birnförmig-pyramidal, stark keulig; die Abbildung gibt sie jedoch unregelmäßig oval ober eiförmig, ziemlich mittelbauchig, weil nach dem Kelche zu abnehmend, und nur nach dem Stiele zu schwach birnförmig, während die mir vorgelegenen Früchte um den Kelch stark abgeplattet und mehr kegelförmig waren.

Kelch: spitzeblättrig, oft unvollständig, aufrechtstehend, offen, tief eingesenkt zwischen Beulen, von welchen sich einzelne auf der Wölbung stärker erheben, auch unregelmäßig fortlaufend die Frucht keulig machen, doch war letzteres gegen die Frucht in den Annal. im geringeren Grade der Fall.

Stiel: ziemlich stark, braun, nach der Birne zu angeschwollen und gelbbraun, gerunzelt, steht oben auf, oft ohne Absatz, doch drückt ihn häufig ein sich anlehnender Höcker schief.

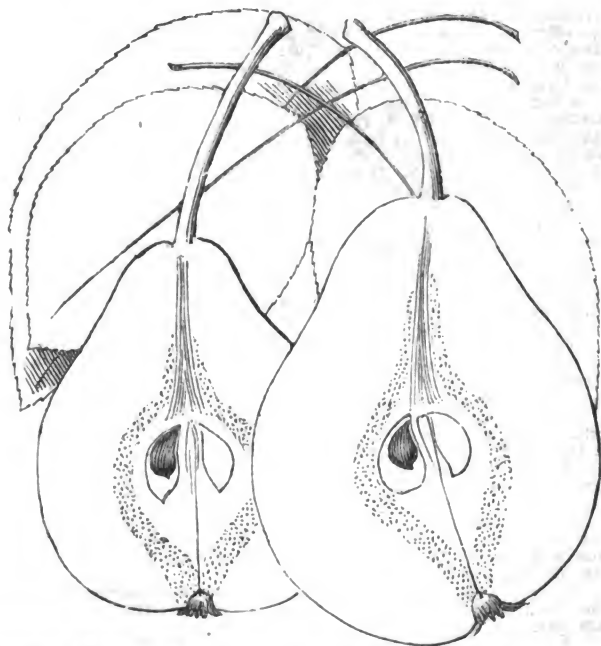
Schale: citronengelb, wovon jedoch oft wenig sichtbar, denn fast die ganze Oberfläche ist mit einem braungelben, ziemlich zusammenhängenden, auf der Schattenseite etwas rauhen, auf der Sonnenseite, die meist angenehm geröthet ist, mehr glattem Roste überzogen. Nach den Annal. findet sich Rost besonders nur um den Stiel und die auf der Schale zerstreuten Punkte werden feiner, aber häufiger um den Kelch.

Fleisch: gelblichweiß, fein, butterhaft, sehr saftreich, von wenigem, stark gewürzten Zuckergeschmack, der als dem der Regentin u. Spanischen Apothekerbirne ähnlich beschrieben wird.

Kernhaus: mit etwas, doch nur feinen Körnchen umgeben, schwach hohlschig, Kammern klein mit vollkommenen gelbbraunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift nach Div. im Jan. u. Febr., nach Baltet im Nov. bis Jan. — Jene belgischen Früchte zeitigten gegen Ende Oct., doch mochte die frühzeitige Abnahme u. die Wärme des Ausstellungsraumes die Reife beschleunigt haben. Bemerkte habe ich mir, daß diese sehr gute Frucht auch nicht zu schnell zu passiren scheint.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft und baut sich pyramidal, ist auch nach Baltet sehr fruchtbar u. gedeiht auf Wildling u. Quitte, er wächst aber nach ihm häßlich, weil die Zweige gerne an ihrer Basis schwächer werden u. abstehend wachsen, weshalb auf die oberen Augen geschnitten, die Leitweige mit Richtstäbchen versehen u. die Fruchtspieße gebrochen werden müssen. — Meine von der Soc. v. Mons u. Hrn. Millet erhaltenen, überein vegetirenden Zweige machen ein feines und zartes Gewächs, die Blätter sind klein, elliptisch und breitelliptisch mit feiner scharfer Spitze, die Nebenblätter an den Knospen auch lanzettförmig, sehr fein, zuweilen auch gröber gesägt, flach, in gleicher Richtung mit den dünnen, aber starken Stielen am Zweige aufrecht- oder gerabeausstehend. Divort beschreibt die Blätter ähnlich als ovalrund, die nachgewachsenen (feuilles secondaires) als lanzettförmig, die ersteren seicht u. stumpf, die anderen theilweise gesägt, gibt jedoch neben der Frucht mit den von mir gezeichneten Blättern übereinstimmende Abbildung. — Die Blüthenknospen sind nach ihm mittelgroß, oval, zugespitzt, braun mit Dunkelbraun u. Grau schattirt. — Sommerzweige ziemlich lang, gerade u. schlank, gelblich lederfarben, a. d. S. S. bräunlich geröthet, mit undeutlichen u. feinen weißlichen Punkten. Jahn.



Trockner Martin. Martin sec. Duhamel. (Merlet.) K.: Nov. Jan.

Heimath u. Vorkommen: alte bekannte franzöf. Birne, die auch jetzt noch vielfach gepflanzt wird, ſich auch mehrfach in Süddeuſchland findet und nach ihrer Reife um Martini u. nach ihrem trocknen Fleiſche benannt iſt. Auf der Görliker Verſammlung wurde ſie vom Hrn. Martin Müller in Straßburg als vortreffliche Winterkochbirne empfohlen. Zur Figur u. Beſchreibung im Handb. dienen Früchte aus der Carlsruher Collection in Görlik, die Vegetation gebe ich nach Zweigen aus guter Quelle in Lindau.

Literatur u. Synonyme: Duhamel III, S. 30, tab. 14, Martin sec. (Abbildung iſt ähnlich unſerer größeren Fig.). Sei ſchön und wohlgeſtaltet, birnförmig, der (Winter-) Rouſſelet ähnlich, doch nicht ſo rund am Kopfe, mittelgroß, vollkommene Früchte 2 1/2" breit, 3" 2''' hoch. Auge geſchloſſen, vertieft in Runzeln oder faſt der Frucht gleich auf einer durch 5 Beulen gebildeten Erhöhung. Am Stiele ende ſie ſpitz oder mit einer mittelmäßigen, ſchmalen, dem Flaſchenkürbis etwas gleichenden Spitze. Oberfläche ungleich, Haut zart, iſabell- oder hell-kaſelnußfarben, S.S. lebhaft roth, mit kleinen weißen, auf dem Roth ſehr ſichtbaren Punkten. Fleiſch ziemlich fein, brüchig, bißweilen feinig, gezuckert, angenehm etwas

parfümirt, Nov. Jan. — Die Verschiedenheit einer von Merlet (von der rothen fast runden langgestielten Burgunder) unterschiedenen mehr langen Martin sec gris ou Bec d'oise gris de Champagne ou de Provence, welche nach Diel vermuthlich die von ihm II, 164 beschriebene Graue trockne Martinsbirne ist, erklärte Quintinge für unwesentlich und Duhamel erwähnt sie nicht. Wahrscheinlich bebingt sie das verschiedene Klima u. s. w. Knoop tab. VII hat auch seine Martin sec d'hiver mit dem Syn. Martin sec de Champagne ou de Prov. nur kurzgebaunt, in der Original-Ausgabe ohne Rösche (in der deutschen Ausgabe ist sie stark geröschet) abgebildet. — Decaisne, Jard. fruit. IV. tab 9 gibt gute Abbildung; L. D. G. III, S. 173, Taf. 9, zwar noch kenntlich, doch wohl allzuschmal und länglich, auch zu leuchtend gelbroth; de Viron Descript. II, S. 53, tab. 29, nur nach Duhamel. — Vergl. noch Christi's Hdwb., S. 194, Dittr. III, S. 193, Tougard, S. 54, Metzger, S. 274, Lucas, S. 250, Doch nach II, Nr. 868 u. 869. — Der Lond. Cat. hat (wie de Viron, Liste syn., Suppl., S. 36) das Syn. Rousselet d'hiver, doch mit dem Zusatz of some, hält Martin sec de Provence als kleiner, gelblichroth, im Oct. reifend, von der bräunlichrothen, im Nov. und Jan. zeitigenden getrennt, bezeichnet aber beide als des Anbaus nicht werth. — Von den vielen Syn. Dochnahls, resp. Metzgers sind wohl Martinsbirne, Rothe Hüselbirne, Goldbirne, Graue Leberbirne, Rothe Winterbergamotte, auch (in Franken) Kirchbirne u. Winterpalzgrafenbirne die bemerkenswerthesen. — Wie mir Oberbied schreibt, zeigt bei ihm Compotbirne (Diel II, 226) mit Martin sec viel Uebereinstimmung.

Gestalt und Größe: sind bereits oben besprochen; auch Andere bezeichnen die Gestalt als birnförmig, Decaisne ebenso oder als flaschenförmig. Er hat die Frucht weniger breitbauchig, um den Kelch mehr halbkugelförmig, nach dem Stiele zu stärker kegelförmig (nur auf einer Seite mit schwacher Einbiegung) gezeichnet.

Kelch: langblättrig, wollig, geschlossen, wie geschürt durch Beulen, von welchen sich öfters eine mehr aufwirft und den Kelch seitwärts drückt. Ueberhaupt ist die Frucht im Umfange oft etwas stumpfkantig und beulig.

Stiel: stark und lang, bis 2", dunkelbraun, nach der Birne zu gelbbraun, zum Theil wie fleischig, er steht oben auf der Spitze wie eingedrückt, oft mit Beulchen umgeben.

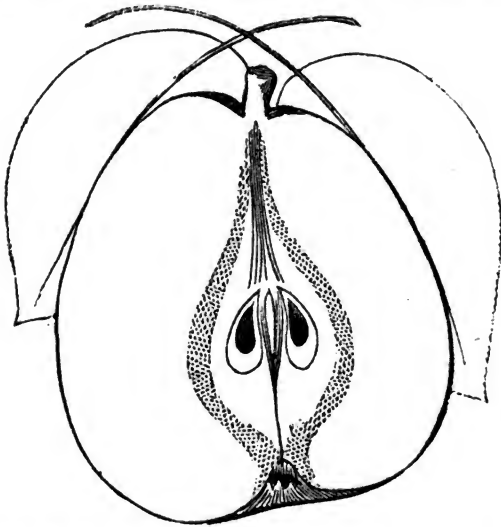
Schale: stark, hellgelb, an d. S.S. meist schön und lebhaft carmingeröthet, doch überzieht einen großen Theil der Frucht glatter, gelbbrauner Kof, der indessen stellenweise durch weißliche darüber gestreute Punkte rauh wird, aber die Birne sieht immerhin freundlich aus.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, abnackend, schwach säuerlich süß, ohne bemerkliches Gewürz, aber die Süßigkeit ist groß u. deshalb die Birne jedenfalls gekocht sehr angenehm.

Kernhaus: mit ziemlich vielen nicht zu starken Körnchen umgeben, schwach hohladig, Kammern klein, mit vollkommenen oder unvollkommenen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Nov., dauert aber bis Jan. und nach Metzger selbst bis März. Zum rohen Genuß ist sie zu trocken, aber als Kochbirne, besonders zu Compot im Winter sehr vortrefflich.

Der Baum wächst nach Metzger nicht sehr groß, kömmt auch in etwas rauherer Lage und in minder gutem Boden fort und ist meist sehr fruchtbar; er sollte nach ihm in keinem Garten fehlen. — Die Blätter des Fruchtholzes beschreibe Decaisne als oval oder ovalrun, unterseits fein wollig, auf der oberen Fläche glatt, gezahnt, an den Sommerzweigen als länglich oder langoval, an der Basis rundlich, geränbelt, gezahnt oder gewimpert und auch Duhamel hat sie eirund, einzelne oval gezeichnet, wie Diel sie an seiner Grauen Martinsbirne ebenfalls als eirund angibt. Die größten und schönsten am mehrjährigen Holze meiner jungen Bäume sind nun zwar ebenfalls eirund, meist jedoch mit Ansatze zu elliptisch, mehrere auch rein elliptisch, besonders am Sommerzweige, wie im L. D. G. abgebildet. Sie sind ferner sehr fein u. seicht, zum Theil auch stumpf gesägt, auf ihrer unteren Fläche etwas wollig, flach, wenig schifförmig. (Der Holzschneider hat die größten Blätter zu schmal und unregelmäßig dargestellt.) — Sommerzweige nach oben hin wollig, rothbraun, stellenweise durch seine Wolle graubraun, fein gelblichweiß punkirt.



Graue Winterbutterbirne. Dittrich. (Prevost.) ** Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: nach ihren gangbarsten Namen *Beurré gris d'hiver*, *B. gris d'hiver nouveau*, *Beurré de Luçon*, stammt sie wahrscheinlich aus Luçon (nach Willermoz in der Vendée, nach DeCaisne im Depart. d'Ille-et-Villaine), aber scheint keineswegs sehr neu, denn schon 1839 beschrieb sie Dittrich als französische Birne, nach ihm vom Hrn. Hofgärtner Fuchs in Wilhelmshöhe bei Cassel zugegangenen Früchten. — Sie wird vielfach gelobt, namentlich von französischen Schriftstellern; der Namurer Congreß nahm sie unter die schätzenswertheften Früchte, und Vultet in seine *bonnes poires* auf. Auch Hr. Dr. Reisch empfahl sie in Görlitz, doch erst in 3ter Reihe. Wie Bidart mittheilt, gehört indessen zu ihrer guten Ausbildung schon in Belgien das Spalier oder wenigstens guter warmer leichter Boden, und wir haben hierauf also weiter nördlich um so mehr zu achten

Literatur und Synonyme: Dittrich I, S. 777. — Prevost, wohl ihr erster Beschreiber in Frankreich, gibt im Nouv. Büllet. v. 1850, S. 116 unter Nr. 4 mittelgroße (mit meinen aus Angers von der Berliner Ausstellung herrührenden Früchten stimmende) Abbildung und beschreibt sie als der *Beurré d'Amboise* (Grauen Herbstbutterbirne) in vielen Stücken ähnlich, zuweilen auch im Geschmack und selbst der Baum gleiche dem der Genannten, er sei nur wüchsiger und zwar auch nicht frei vom Grundigwerden der Zweige und Zerpringen der Früchte, allein doch weniger, u. ihr einziger Fehler seien die starken Körnchen ums Kernhaus und um die Stielbündel herum. — Viv. Klb. III, S. 49 bildete die Frucht ziemlich rein eiförmig, $3\frac{1}{4}$ " breit und kaum $\frac{1}{4}$ " höher ab; von derselben

Form, 3" breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch gibt sie auch Willermoz in Pomologie de la France, Vb. I, Nr. 15, Lyon 1863. — Annal. de Pom. belges VII, S. 71 (mit der im Album ziemlich gleichlautenden Beschreibung von Vichort) geben sie etwas mehr kegelförmig nach dem Stiele zu, die vollreife Frucht sieht in ihrer hochgelben starkberosteten Färbung fast orangegelb aus. — Im Jard. fruit. von Decaisne, II, Lief. 16 ist sie sehr groß, $3\frac{1}{4}$ " breit, fast $4\frac{3}{4}$ " hoch, bauchig abgestumpft kegelförmig, in dem anderen Exemplare merklich kürzer gebaut, sehr ungleich in der Form abgebildet. — De Liron (Table syn., S. 10, dessen Descript. II, von 1858, S. 12) nennt sich den ersten Beschreiber. — Hogg, Man. S. 164; Dochnahl II, S. 121; v. Biedenf. I, S. 99. — Synon. sind außer den obengenannten: Beurré d'hiver nouveau (Prevost), Beurré gris de Luçon, Beurré gris supérieur, Beurré de Fontenay (Zougard), Poire de Luçon, St. Michel d'hiver, Doyenné marbré (Decaisne und Willermoz, doch fügt Willerm. zu letzterem in Klammern Loiret hinzu, weil es doch wohl der Alençon gehört.)

Gestalt u. Größe vgl. oben. Die Frucht baut sich nach ihrer Abbildung im Rouen. Büll. bald eiförmig, in kegelförmig übergehend, bald kiefelförmig, und eine meiner Früchte aus Angers war fast apfelsförmig, während eine andere sich stark nach dem Stiele aufspitzte. Unregelmäßig eiförmig scheint die Hauptform zu sein.

Kelch: klein, kurzblättrig, wollig, graubraun, halboffen, in enger, ziemlich tiefer, meist beuliger Einsenkung. Auch über den Bauch laufen flache, stumpfe Kanten oft bis zum Stiele fort und verursachen, daß beide Hälften meist ungleich sind.

Stiel: meist sehr kurz und dick, doch an kleineren Früchten oft auch länger, holzig, gelbbraun, steht in kleiner Vertiefung meist neben einem starken Höcker, der ihn seitwärts drückt.

Schal e: stark, in der Reife abhebbar, grün, später grüngelb, doch fast ringsum glatt oder auch rauchgelb oder graubraun berostet, u. zuweilen a. d. S. S. bräunlich geröthet, in dem Roste fein oder auch stärker braun und im Roth grüngelb punktiert.

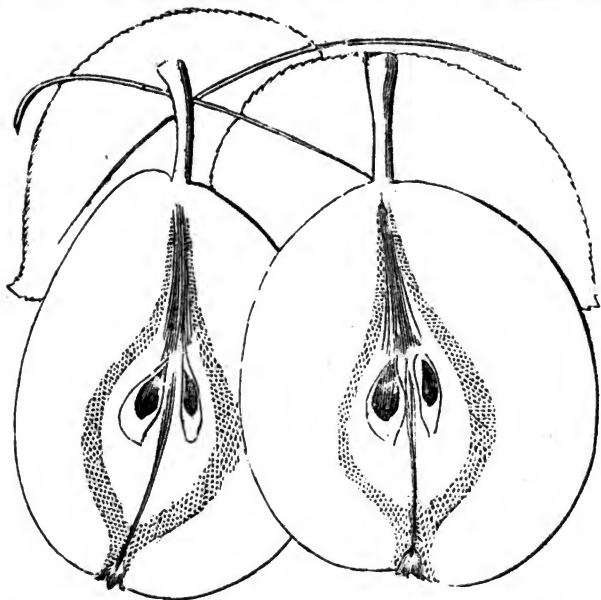
Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend bis butterhaft, je nach dem Boden, angenehm säuerlich süß mit hinlängl. Gewürz, was Decaisne, der die Frucht excellent nennt, als fenchelartig bezeichnet.

Kernhaus: stets mit Körnchen umgeben, (die in schwerem Boden stark und steinig sind), schwach höhl- oder vollachsig, Kammern nicht groß, mit meist vollkommen länglichen, schwarzbraunen mit Höckeransatz versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Reife erfolgt nach Willermoz im südlichen Frankreich im Nov. und Dec., im nördlichen im Dec. bis Febr. Die meisten Obstverzeichnisse geben Nov. und Jan. an und der Frucht I. Rang.

Eigenschaften des Baumes: derselbe gedeiht am besten auf Wildling (m. vgl. oben) und soll sehr fruchtbar sein. — Einen jungen Baum, von Hrn. Aug. Kap. Baumann in Bollweiler vor mehreren Jahren bezogen, konnte ich bis jetzt nicht zu freudigem Wuchse bringen. Seine Blätter haben die oben gezeichnete ovale Form mit kurzer Zuspitzung (kürzer als auf dem Holzschnitte,) und sehr feiner und feichter oft undeutlicher Bezahnung, sie sind glatt u. stehen zum Blattstiele im rechten Winkel; ihre Spitze ist sichelförmig zurückgekrümmt. (Willermoz beschreibt sie ähnlich, doch als von verschiedener Länge, theils groß, fast flach, oval, spitzig, theils schmaler, oval, lanzettförmig, zugespitzt, schifförmig, oft kaum und sehr feicht- oder auch stark stumpfgezahnt; die des Fruchtholzes seien flach, breit und langgestielt.) Die Sommerzweige sind am Ende verdickt, grünlich gelbbraun, nach oben röthlich graubraun, fein oder auch stärker grau punktiert.

Jah n.



Vauquelin's St. Germain. Tongarb. (Vauquelin.) • (?••) Nov. Febr.

Heimath und Vorkommen: sie wurde erzogen von einem Hrn. Vauquelin in Rouen, ungefähr um 1820, und wird in Schriften und Verzeichnissen als eine wohlgeschmeckende, oft lange dauernde Tafelfrucht sehr gelobt; die Soc. v. Mons empfahl sie schon 1855, auch der Congress in Namur nahm sie in die Liste der am meisten schätzbaren Früchte auf, desgleichen Baltet und de Liron b'Artoles. — Einige aus dem belgischen Sortiment in Gbrlich mir übersendete Früchte, wie sie oben gezeichnet sind, wollten mich jedoch in Güte nicht befriedigen, sie reiften auch früher, indessen lag es vielleicht am Jahre oder an zu früher Abnahme, doch schildere ich ihre Beschaffenheit, die Angaben Anderer zufügend, und mag man durch Anbau von mehreren Seiten ihren Werth bei uns dann weiter erproben.

Literatur u. Synonymie: Annal. b. Pom. I, S. 101: Poire Vauquelin ou St. Germain Vauquelin, mit Beschreibung von Tongarb in Rouen. — Tongarb in s. Tableau, S. 71. — 2te Publ. der Soc. v. Mons v. 1855; deren 10. Publ. mit Bericht über den Congress in Namur. — De Liron Liste syn., S. 91; dessen Descript. I, S. 60; dessen Poires les plus précieux, S. 61 mit gleicher Fig. wie in den Annal. — Baltet deutsch (als Nachtrag), S. 44. — Le Verger, par M. Mas, Rouen 1865, Janvier, S. 17; dieser gibt auch Downing, neueste Ausgabe v. 1863, S. 554 an. — v. Viebenfeld, S. 110.

Gestalt: die *Annal.* geben die Frucht 3" breit, auf der einen höheren Seite $3\frac{1}{2}$ " hoch, ziemlich in der Form unserer Fig. links oben, nur regelmäßiger gebaut, so daß sie mehr einer *Beurré gris* als *St. Germain* gleicht, mit welcher letzteren sie nach de *Viron* auch in der Gestalt Ähnlichkeit habe. Sie wird beschrieben als ziemlich groß, bisweilen kreffelförmig, öfters aber auch eirund, nemlich mittelstaufig, nach beiden Enden abnehmend. Lo *Verger* hat sie dagegen mehr länglich eirund und so der *St. Germain* schon eher gleichend, zugleich sehr groß, 3" breit, $4\frac{1}{4}$ " hoch abgebildet.

Kelch: kurzblättrig, außen gelbgrün, innen schwarzbraun, halboffen oder offen, steht oder flachstehend, zwischen Beutchen, die ihn drücken und über den Bauch hin stellenweise anschwellend häufig die Rundung verbergen.

Stiel: mäßig stark, holzig, grünbraun, sitzt oben auf wie eingebrückt, oft neben einem sich einseitig erhebenden Höcker.

Schale: etwas stark, hellgrün oder gelbgrün mit Rosspunkten, auf einem großen Theile der Oberfläche besonders nach Kelch und Stiel zu auch mehr oder weniger zusammenhängend graubraun etwas rauh berostet, und nach den *Annal.* an der *S.S.* zuweilen auch leicht bräunlich geröthet.

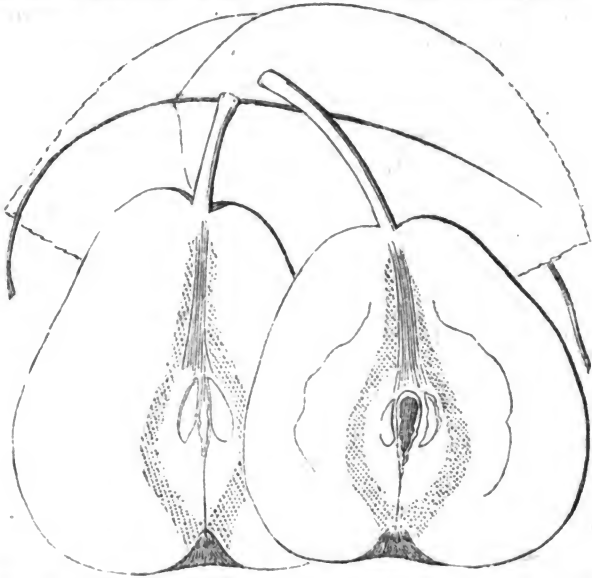
Fleisch: grünlichweiß, halbfest, saftreich (nach den *Ann.* gezuckert, schwach säuerlich, angenehm parfümirt, an den Geschmack der *St. Germain* erinnernd), war an den mir vorliegenden Früchten nur wenig süß und gewürzt, auch nur unmerklich säuerlich, so daß mir auch hierin die *Birne* nur wenig der *St. Germain* gleichend vorgekommen ist.

Kernhaus: besonders nach dem Kelche zu mit ziemlich starken Körnchen umgeben, hohlschig, Kammern mäßig groß mit vollkommenen oder unvollkommenen kaffeebraunen länglichen Kernen, die einen kleinen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: die Frucht beginnt angeblich zu reifen im Nov. u. Dec. u. dauert ohne viel zu wellen bis Mai u. Juni, nach *Baltet* (Monatsschr. v. 1864) bis März. — Doch waren die mir zu Gebote stehenden Früchte aus 1863 gegen den 25. Okt. bereits faulstetig und mußten verwendet werden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft und ist fruchtbar, gedeiht auf *Wildling* und *Quitte*, auch hochstämmig und als *Pyramide* und ist nicht eigensinnig auf den Standort. Nach *Baltet* verlangt er in kälteren Gegenden das *Spalier* und nach *Lo Verger* als *Hochstamm* etwas Schutz, die Früchte müssen lange hängen, um ihre guten Eigenschaften zu erlangen. — An jungen Bäumen, die ich aus Zweigen von *Hrn. Baltet* stammend erzog, sind die Blätter (deren Form unj. Holzschn. in dem einen Blatte zu breit, in dem anderen am Stiele zu wenig abgerundet darstellt) langoval, zum Theil etwas länglich eirund u. herzförmig, glatt, regelmäsig fein oder auch gröber, ziemlich scharf, etwas bogensförmig gesägt, ziemlich stark schifförmig, sehr stark sichelförmig, so daß die Blattspitze wieder nach oben (nach dem Stiele zu) gerichtet oder etwas nach innen gerollt ist (wie dieses *Hr. Mas* im *Lo Verger* als Hauptmerkmal des Baumes angibt), sehr dunkelgrün mit wenig sichtbaren Adern. Blattstiel ziemlich lang und stark, meist gerabeausstehend, das Blatt daran abwärts-hängend, nach innen gebogen. Die Blätter an den Sommerzweigen sind zum Theil langelliptisch, tief und scharf gesägt, mit ähnlicher, doch schwächerer Biegung, auf 1" langen Stielen, die nachgewachsenen Blätter lanzettförmig, fein gesägt. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige gerade, schlank, nicht lang, grünbraun, an der *S.S.* und oben rothbraun, fein gelblich punktiert.

Ja hn.



Königliche Winterbirne. Decaisne. (Duhamel.) †, kaum * Nov. Febr.

Heimath u. Vorkommen: unter Diels Winter-Königsbirne, S. 377 dieses Bandes, wurde bemerkt, daß sie wohl von Decaisne's Royale d'hiver verschieden sei. Letztere, welche sich durch ihr halb- oder fast schmelzendes Fleisch, etwas andere Form und durch feltner an ihr vorkommende Röthe unterscheidet, scheint jedoch unter Royale d'hiver mehr als Diels Frucht zu gehen. Ich hatte sie, wie ich sie im Folgenden schildere, 1863 von 3 Seiten überein, von der Ausstellung in Gbrlik, aus dem Belgischen, Darmstädter u. Schwefinger Sortimente, und besahe einen Baum aus Bollweiler, der zwar noch nicht trug, aber gleiche Vegetation mit der von Oberried erhaltenen Royale d'hiver Decaisne's zeigt, die jedenfalls auch Duhamel's Birne dief. N. ist.

Literatur und Synonyme: Decaisne, Jard. fruit. III, tab. 5. Die Frucht ist meiner größeren Fig. oben ähnlich, nur abnehmender nach dem Stiele, doch immer stumpfspitz, $3\frac{1}{4}$ " breit, 3", hoch abgebildet, ohne Röthe. — Duhamel, III, tab. 35 (die Form ist ziemlich ebenso,) beschreibt sie S. 57 als „groß, 2" 7" dick, 2" 10" hoch, bisweilen sehr groß, 3" dick, 3" 3" hoch, birnenförmig, am Kopfe sehr dick, nach dem Stiele an Dike wenig abnehmend, nicht spitz endigend; Auge klein, in sehr großer Höhle, Stiel bisweilen 2" lang. Haut glatt und fein, an der Sonnenseite schön roth, auf der anderen gelb, bisweilen braun oder sahl getüpfelt. Fleisch halbschmelzend, zergehend, sehr fein, etwas gelblich, in trockenem Boden stark gequert, besser vom freistehenden, als Geländer-Baume. Dec. März.

Blatt breit und schön, 3" 3" lang, 2" 2" breit, hat am Stiele eine schmalere Spitze als vorne. — Alles dieses stimmt, bis auf die Rötthe, die auch an meinen Früchten fast ganz fehlte und von welcher Decaisne nichts erwähnt, doch citirt derselbe nächst Duhamel auch Poiteau, Pomolog. française 1846, welcher sagt, daß die sonst nicht vorzügliche Frucht etwas in Form variire u. am Spaliere groß und an der S. schön roth werde und so die Bezeichnung „Königlich“ eher verdiene. — Eine solche Spalierefrucht kann die Königlich Winterbirne der Pomon. franc., tab. XI sein. (Die Deutsche Muskateller, deren Vermengung mit Royale d'hiver Manier in letzterer bespricht, ist nach Decaisne, Jard. fruit. III, tab. 36 durch ihren stachselnden, wenig eingesenkten Kelch verschieden.) — Die übrige Literat. vergl. S. 378; die genannten Synon. werden hierher gehören. **Gesalt:** vergl. oben, nach m. Formentafel werde ich die Frucht als mittelgroß oder groß, am Kelche stark abgeplattet, nach dem Stiele kegelförmig, länger oder kürzer, stark abgestumpft spitz bezeichnen müssen.

Kelch: kurz- oder langblättrig, oft blattlos, wollig, in meist tiefer, durch Beulen unregelmäßiger Einsenkung; auch über den Bauch sieht man flache Erhabenheiten, die die Frucht oft beulig machen.

Stiel: ziemlich stark, oft lang, holzig, braun, sitzt mehr oder weniger vertieft in Fleischfalten, oft von einem Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grünlich-hellcitronengelb mit vielen grünen und braunen Punkten und Fleckchen, ohne zusammenhängenden Rost oder nur etwas davon um den Stiel herum, auch hatte nur eine der mir vorliegenden 5 bis 6 Früchte an der S. S. etwas matte orangefarbene Rötthe.

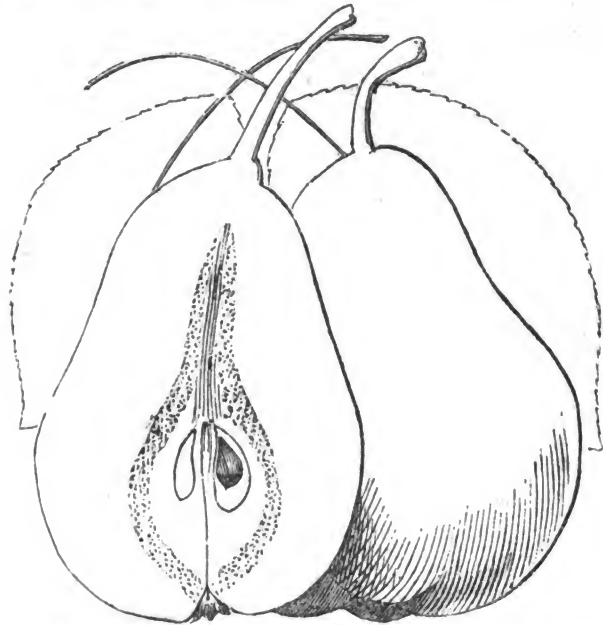
Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein oder fein, saftreich, halbschmelzend oder schmelzend, an der belg. Frucht schwach weinig süß, doch mit eigenthümlichem krautartigen Weigeschmack. Die deutschen Früchte zeigten diesen weniger, waren aber ziemlich fadefüß. Decaisne beschreibt das Fleisch als fest, halbabnackend, parfümirt, sehr angenehm, eigenthümlich, etwas dem der Fortunée ähnlich schmeckend.

Kernhaus: mit feinen oder stärkeren Körnchen umgeben, mehr oder weniger hohladig, Kammern groß oder klein mit meist unausgebildeten Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift von Nov. an u. dauert bis Febr. oder März. Sie wird im südl. Frankreich, wo sie sich völlig ausbildet, auch in Italien sehr geschätzt. — Bei uns wird man sich wohl vergeblich um ihre Güte bemühen.

Der Baum wächst lebhaft u. ist fruchtbar, doch nach Leroy nur am südl. Spaliere u. in warmem Erdreiche. — Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind bei kräftigem Triebe meist groß, länglich eirund, öfters (wie das Blatt auf unserem Holzschnitte) am Stiele etwas keilförmig, selten herzförmig, glatt, verloren gefägt-gerändelt oder nur an ihrer Spitze noch deutlicher gefägt, öfters auch ganzrandig, (oval oder eirund, fast oder völlig ganzrandig beschreibet sie Decaisne), etwas schiffsförmig, fein geadert, dunkelgrün u. glänzend. Am Fruchtholze sind viele Blätter, besonders die langgestielten, elliptisch u. breitelliptisch, (vgl. oben Duham., der sie übrigens nicht gerade stark spitz nach dem Stiele zu gezeichnet hat), der Blattstiel ist oft über 3" lang. — Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, schwärzlichbraun, glatt. — Sommerzweige dunkelleberfarben oder grünlichgraubraun, (leingrau — gris de lin, Duham.), schmutziggelb punktirt, nach der Spitze hin dunkelbraun, etwas wollig, auf magerem Stande stärker geröthet.

Jahn.



Leon Gregoire. Bivort. (Gregoire.) • oder •• Dec. Jan.

Heimath u. Vorkommen: auch diese neue Frucht erzog Herr Gregoire; der aus Samen der Napoleons Butterbirne hervorgegangene junge Baum brachte 1852 die ersten Früchte. Ihr Erzieher hält sie für gleich werthvoll mit der gleichzeitig von ihm erzeugten Neuen Julio, doch trug nach den Annalen der Pomol. die letztere neben ihr gelostet in Feinheit des Fleisches und Wohlgeschmack den Sieg davon. — Mir boten 3 Früchte aus dem Sortiment der Gartenbaugesellschaft zu Namur von der Ausstellung in Görlitz (die sämmtlich die auf unſ. Holzſchnitte dargestellte längliche Form hatten) nichts Ausgezeichnetes, doch waren sie wohl zu schnell gereift, denn Hr. Clemens Robt, der mir Zeichnung der von ihm aus Zweigen vom Hrn. Superint. Oberdieck erzeugenen Frucht sandte (wie sie oben breiter u. kirscheiförmig nebenbei gegeben ist), bemerkte zu ihr „sehr süß, vortreflich, an Winter-Nelis mahnend“ und ihr Anbau mag deshalb recht fleißig versucht werden.

Literatur und Synonyme: *Annal. de Pomol.* IV, S. 63 mit Beschreibung von Bivort. (Die Frucht hält auf der Abbildung ohngefähr das Mittel zwischen den von mir oben dargestellten 2 Formen, ist $3\frac{1}{4}$ “ breit, $3\frac{1}{2}$ “ hoch, am Stiele stark abgestumpft u. wie am Kelche sehr beulig.) — *De Liron, Liste syn.*, S. 80; *Descript.* II, S. 23 mit Figur der *Annal.* In s. Poiriers *les*

plus précioienz fehlt sie, dagegen gab sie Baltet, S. 38 der deutsch. Bearb., seinen les bonnes poires hinzu. — 3. Publicat. der Soc. van Mons S. 110. — Sonst nur in Verzeichnissen. — Syn. fehlen.

Gestalt u. Größe vgl. m. oben. Bivort beschreibt die Frucht als groß oder sehr groß, mehr oder weniger rundlich oder kugelförmig, beultig, sehr unregelmäßig. — Nach meinen Namurer Früchten kann sich die Birne auch länglich, um den Kelch eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig oder birnförmig bauen.

Kelch: hart= aber breitblättrig, sternförmig, offen, mit Griffelresten erfüllt, in kleiner und seichter oder auch in enger und tiefer, oft durch Deulen verschobener Senkung.

Stiel: verschieden stark u. lang, meist gekrümmt, holzig, braun, steht wie eingedrückt mit Fleischnöckern umgeben, in deren einen er einerseits oft ausläuft.

Schale: grüngelb, mit feinen und stärkeren bräunlichen Punkten und mit vielem düsteren, graubraunen, nekartigen, oft rauhen Krost, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend gelbbraun berostet.

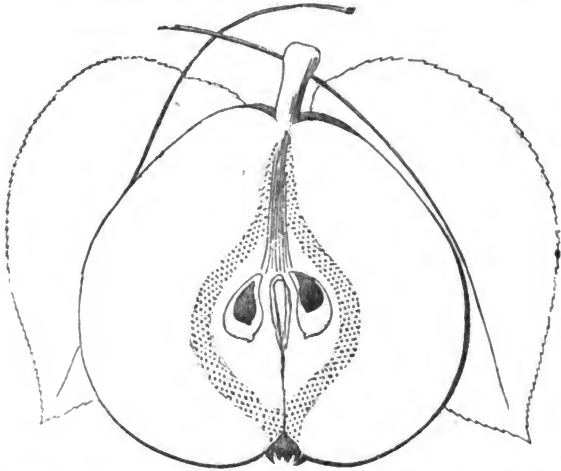
Fleisch: beschrieben als gelblichweiß, halbfest, schmelzend, butterhaft, saftreich gezuckert weinig, gehoben durch sehr angenehmes Parfüm — war an meinen Früchten weiß, unter der Schale grünlichweiß, fein, saftreich, butterhaft, schwach weinig süß mit etwas Gewürz, doch immer etwas arm an Pektin und an Zucker.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, voll= oder schwach=hohlachsig, Kammern nicht groß, mit vollkommenen kaffeebraunen Kernen, die einen stärkeren oder schwächeren Höcker haben.

Reife u. Nutzung: die Birne zeitigt im Dec. u. Jan., nach Gregoire auch noch etwas später, u. ist nach den Annal. fast allerersten Ranges. — Die von mir versuchten Früchte reiften nach durchgemachter Ausstellung vorzeitig zu Ende Okt., Hr. Robt gibt Mitte Dec. an.

Der Baum wird als starkwachsend und fruchtbar, zur Pyramide sich eignend — von Baltet als von gedrungenem Wuchse, schwach auf Quitte, bezeichnet. — An meinen, aus Reisern von den Herren Millet und Gregoire erzogenen, überein vegetirenden Probezweigen sind die Sommerzweige mittelstark u. lang, gerade, gelblichbraun, mit sparsamen u. feinen weißlichen Punkten. Blätter an denselben etwas klein, elliptisch, glatt, fein-gesägt, auf den 1" langen aufrechtstehenden Stielen aufgerichtet, flach, die an der Spitze des Zweigs etwas sichelförmig gebogen. Die Blätter am 2- und 3-jährigen Holze sind größer, ebenfalls elliptisch, einzelne schmalere lanzettförmig, glatt, fein-gesägt, flach, mit den dünnen, aber steifen 1—1½" langen Stielen in gleicher Richtung stehend. Die Blütenknospen scheinen kurz=kegelförmig, fast rundlich, stumpfspitz, dunkelbraun zu sein. — Bivort beschreibt sie als groß, konisch, zugespitzt, gelbbraun mit Dunkelbraun und Grau schattirt — die Blätter am Sommerzweige als groß, oval, zugespitzt oder rundlich oval, fein u. regelmäßig gesägt, zuweilen ganzrandig u. hat sie auch am Fruchtholze diesem entsprechend eirund, nur einzelne kleinere elliptisch abgebildet, so daß sich die von mir angegebene Form bei starkem Wuchse des Baumes wohl ändern kann.

F a h n.



Zephirin Louis. Bivort. (Gregoire.) *, vielleicht ** Dez. Jan.

Heimath und Vorkommen: sie wurde v. Hrn. Gregoire erzogen und nach einem seiner Söhne benannt. Der junge Baum trug zuerst 1849. Die Birne wurde vom Congreß in Namur empfohlen, und de Viron, wie Baltet nahmen sie in ihre Auswahl, Lektierer im Nachtrage für die deutsche Bearbeitung, S. 46, auf. — Mich wollten Früchte, die ich aus Herrnhausen, aus Tirklemont u. aus Namur (letztere von der Ausstellung in Görlitz) hatte, nicht recht befriedigen, doch waren sie wohl nicht in gehöriger Ordnung gereift, denn Hr. Borchers lobt die Birne in f. Beitr. zur Vervollk. des Obstb., S. 349, bezeichnet sie auch in Kochs Wochenschr. (1865, S. 60 et sequ.) wieder als sehr beachtungswerthe Tafelfrucht I. R., die früh und reich trage und sich gut ausbilde, und deshalb die Empfehlung zum allgemeinen Anbau zu verdienen scheine — weshalb der letztere recht oft bei uns versucht werden mag.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. III, S. 105. — Annal. de Pom. IV, S. 95 (mit Beschreib. v. Bivort) Zephirin Louis, in letzterem mit dem Syn. Nouveau Zephirin. Die Birne ist in beiden Werken unvollständig entsprechend abgebildet, in der einen Frucht der Ann. jedoch nach dem Stiele zu halbtugelförmig abgerundet, während ich sie gerade in einigen Früchten aus Herrnhausen abnehmend nach dem Stiele, kegelförmig stark abgestumpft vor mir hatte. Im Alb. ist sie grün, a. d. S. gebräunt, in den Ann. schön goldgelb, leuchtend geröthet (in voller Reife) abgebildet. — Nach dem Alb. hat sie Doch-

nahl II, S. 81, der sie Zephirin's Bergamotte nannte, Toug., S. 59, v. Biedenst., S. 97, De Liron, Liste syn., S. 100 u. Descript. I, 46, tab. 11, Fig. 7. — Louis Gregoire ist eine andere von Gregoire erzogene Birne, die S. 378 erwähnt wurde.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Vivort beschreibt die Birne in den Ann. als mittelgroß, rundlich oder bergamottförmig, doch ein wenig kreiselförmig gegen den Stiel zu, und bildete sie $3\frac{1}{4}$ " br., $2\frac{3}{4}$ " hoch, in der rundlichen Form fast 3" breit, $2\frac{3}{4}$ " hoch ab, wogegen meine Herrnhäuser Früchte nur etwa $2\frac{1}{2}$ " breit und ebenso hoch waren. Der Holzschnitt gibt Figur einer Frucht aus Namur.

Kelch: klein, kurz- u. spitzblättrig, schwarzbraun, halboffen, bisweilen leicht und enge, bisweilen tiefer und weiter eingesenkt, zuweilen mit Beulen umgeben.

Stiel: meist kurz u. dick, holzig, grünbraun, steht fast unvertieft obenauf oder auch in kleiner Höhle, mit Höckern umgeben.

Schale: hellgrün, später gelbgrün mit grünlichen oder bräunlichen Punkten, an d. S. S. mehr gelb mit bräunlicher Röthe, worin dunklere Punkte bemerklich sind u. mit stellenweise stark gehäuftem glatten oder rauhen Rost; auch hier u. da mit grünlichumkreisten schwarzen Schmutzstellen.

Fleisch: nach Viv. gelblichweiß, halbfein, (etwas körnig), schmelzend, saftreich, süß, stark gewürzt, v. eigenthümlichen delicatesen an die B. blanc u. die Bergamotten erinnernden Geschmack. — Ich notirte den Geschmack zwar ebenfalls als noch gut, doch ohne Vorzüge, weil in 2 Fällen von Gewürz und im 3ten auch von Zucker nur wenig vorhanden war. Auch Baltet in Rev. hort. (Monatsschr. 1865, 238) fand sie 1862 zwar gewürzhaft, 1863 aber geschmacklos u. bezeichnet das Fleisch als halbbrüchig.

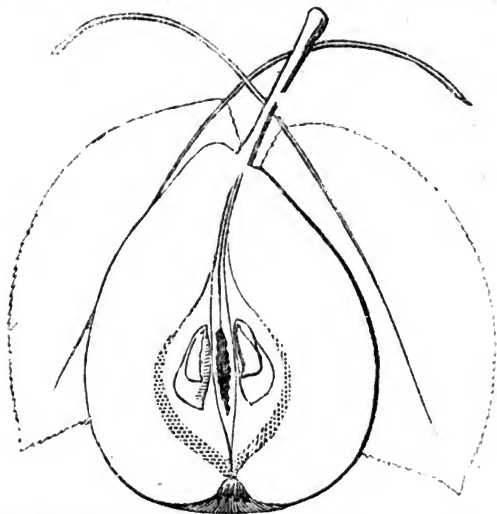
Kernhaus: mit ziemlich vielen feinen, mitunter aber auch stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern klein, mit hellbraunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift gegen Ende Dec. u. dauert bis Ende des Jan., aber nur die Herrnhäuser Früchte hielten sich so lange, die anderen waren schon in Mitte oder zu Ende des Okt. reif, wozu freilich die frühere Abnahme u. s. w. mitgewirkt hatten.

Der Baum wächst nach Hrn. Hofgartenmeister Vorchers kräftig, doch wenig aufrecht, seine Zweige hängen und wachsen unregelmäßig durch einander, er eignet sich deshalb zu Hochstamm, zu anderen Formen nur unter Anwendung eines sehr guten Schnittes. — An einigen aus Zweigen v. Hrn. Gregoire erzogenen jungen Bäumen sind die Blätter am Grunde der Sommerzweige u. am mehrjährigen Holze oval, doch oft etwas eiförmig und herzförmig, glatt, fein, meist leicht, die größeren Bl. aber auch gröber und tiefer gesägt, stark sichelf. u. etwas schiff., doch krümmt sich der Blattrand wie die Spitze meist wieder nach unten, dunkelgrün, mattglänzend. — Sommerzweige nicht stark u. lang, wenig gekniet, grünlich graubraun, gegenüber und nach oben rothbraun, stellenweise fast dunkelviolettbraun mit vielen feinen gelblichen Punkten. — Blüthenkn. nach Viv. mittelgr., oval, zugespitzt, braun. — (Der Holzschnitt gibt das eiförmige Blatt zu breit und wie das andere zu unregelmäßig.)

Jahn.

No. 517. Urbaneks Butterbirne. Die I, 3. 3.; Lucas V, 1. b.; Zahn VI, 3.



Urbaneks Butterbirne. Oberdieck. (van Mons.) ** † Dec. Januar.

Heimath u. Vorkommen: auch diese delikate, durch späte Zeitigung schätzbare Frucht fand sich unter den circa 300 unbenannten Birnreißern, die ich 1838 von Herrn Professor van Mons bekam. Bis jetzt habe ich sie unter allen meinen belgischen Birnforten nach Vegetation u. Frucht unter einem andern Namen noch nicht auffinden können, und ist es wahrscheinlich, daß sie aus den letzten Kernsorten des Hrn. v. Mons herkommt, von denen er mir viel gesandt zu haben schrieb. Ich zögere mit ihrer Veröffentlichung nicht länger, da sie, selbst hochstämmig gezogen, mir in irgend guten Jahren schmelzende, delikate Früchte brachte, die nur in dem mir bekannten spätesten Jahre 1864, am 24. Oct. gebrochen, nicht schmelzend wurden und etwas welkten, und als Pyramide gezogen noch mehr befriedigen wird. Ich benannte sie nach dem als Pomologen bekannten früheren Pfarrer zu Majthény in Ungarn und jetzigen Domherrn in Pesth, Urbanek, von dem ich manche gute Obstsorte in richtig benannten Reißern erhielt.

Literatur und Synonyme: wird hier wohl zuerst beschrieben.

Gestalt: steht zwischen konisch und kreiselförmig, 2" breit, 2 $\frac{1}{4}$ bis 2 $\frac{1}{2}$ " hoch, oft fast so breit, als hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich meistens ziemlich flachru-

wölbt und noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie nur schwache oder keine Einbiegungen, und eine starke kreiselförmige, oder mehr konische, nur wenig oder fast gar nicht abgestumpfte Spitze, die häufig halb in den Stiel übergeht.

Kelch: hartschalig, offen, allermeist der Kelchauschnitte beraubt, sitzt in mäßig tiefer und weiter, oft flacher, ziemlich ebener Senkung, und auch über die schön geformte Frucht sieht man deutlichere Erhabenheiten nicht hinlaufen.

Stiel: stark, holzig, gerade oder nur sehr wenig gekrümmt, 1 bis $1\frac{1}{4}$ " lang, sitzt meist wie eingesteckt und oft etwas unterhalb der durch einen Wulst gebildeten höchsten Fruchtspitze u. durch diesen Wulst zur Seite gebogen.

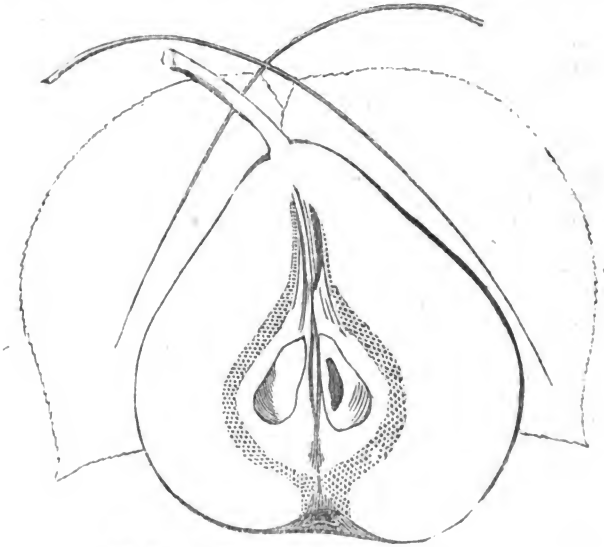
Schale: ziemlich stark, wenig glänzend, vom Baume hellgrasgrün, in der Reife gelb, oft auch nur grünlichgelb. Rötze fehlt oder ist nur matter Anflug. Punkte zahlreich, doch matt, nicht ins Auge fallend. Rost-Anflüge und Figuren nur wenig vorhanden, um den Kelch bildet der Rost einen größeren Fleck als Ueberzug und so auch etwas um den Stiel. Geruch schwach.

Das Fleisch ist matt gelblichweiß, fein, saftreich, hat ums Kernhaus nur ganz feine Körnchen, riecht gewürzhalt, ist bei hinlänglich spät gebrochenen Früchten schmelzend, von gewürztem, fein weinigen Zuckergeschmacke, der dem der Regentin ähnlich ist.

Das Kernhaus hat eine kleine hohle Achse, die ziemlich weiten Kammern enthalten starke, meist wenig vollkommene, langgespitzte, auch am Kopfe mit einem starken Knöpfchen versehene schwarze Kerne.

Reifezeit und Nutzung: muß erst gegen Ende Okt. gebrochen werden und zeitigt dann in irgend guten Jahren Ende Dec. oder im Januar, nach der Winter Reife.

Der Baum wächst rasch, doch nicht stark und eignet die frühtragende Sorte zu Pyramide sich sehr. Sommertriebe kurzgliedrig, ziemlich geknieet, nach oben nur wenig abnehmend, olivengrün, sehr zahlreich, doch fein punktiert. Blatt glänzend, fast flach, lang und spitz eiförmig, leicht gezahnt. Austerblätter ganz kurz, fadenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchttaugen meist lanzettlich, manche mehr elliptisch, auch zum Theil langoval, leicht gezahnt. Augen stark, bauchig-konisch, etwas abstehend, auf ziemlich vorstehenden, mehr wulstigen, als gerippten Trägern.



Rouffelon. Bivort. (Eperen.) • Dec. Jan.

Heimath u. Vorkommen: sie ist ein Sämling Eperens, der Baum trug aber erst 1846 nach dem Tode des Majors bei Wertmans, der mehrere seiner Sämlinge übernommen hatte und die Frucht wurde nach Hrn. Rouffelon, Haupttrebacteur der Annal. de Flore et Pomone benannt. — Die von mir zum Holzschnitte u. zur Beschreibung benutzte Frucht befand sich in der Sammlung aus Angers bei der Ausstellung in Berlin und die Vegetation schildere ich nach einem Baume, den ich von Hrn. Leroy in Angers bezog, da mir die Frucht dorthin gefallen hatte. Selbsterzogen habe ich die Birne jedoch noch nicht und ihr Verhalten bei uns muß erst noch erprobt werden.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. I, S. 87: Rouffelon, mit Beschreibung von Bivort nach einer aus Paris ihm zugesendeten Frucht. Die Abbildung gibt sie eiförmig, an beiden Enden abgestumpft, fast 3" breit u. um ein Geringes höher, an der S.E. stark, fast violett geröthet; Fleisch u. Geschmack werden ähnlich wie von mir geschildert, die Reife wird auf Februar angegeben. — Soc. van Mons empfahl die Frucht als geprüft in 1 Publication, S. 43. — de Liron, Liste synon., S. 92, wie die Annalen. Desgleichen Gaujards u. das Bildorb. Verzeichniß, letzteres bezeichnet das Fleisch als schmelzend. Leroy ebenfalls als schmelzend, groß, I. Ranges, sogar von Febr. bis

Mai reisend. Galopin et fils, 1863—64 wollen sie nicht weiter vermehren, haben aber auf der betr. Liste auch noch manche andere unvermerkte Birne.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Die von mir untersuchte Frucht kann als kreffelförmig, am Kelche stark abgeplattet und eingebrückt bezeichnet werden. Biv. beschreibt sie als mittelgroß, rundlich, nach dem Stiele zu etwas abnehmend, zwischen Doyenné- u. Bergamott-Form.

Kelch: hartblättrig, hornartig, unvollkommen, offen, gelbbraun, eng u. tief eingesenkt, mit starken Beulen umgeben, die über die Wölbung fortlaufend oft Ungleichheit in der Abrundung verursachen.

Stiel: ziemlich stark, holzig, schwarzbraun, steht oben auf, fast ohne Absatz, nur wegen eines sich anlehnen den Höckers schief. Nach den Annal. ist er kurz u. dick und fast flachstehend, doch gibt ihn die Ausbildung auf der abgestumpften Spitze in Höckern vertieft.

Schale: citronengelb mit grünen Stellen, an der Sonnenseite orangefarben geröthet und roth- oder röthlich-, sonst ringsum ziemlich stark grün- oder braun-punktirt und streifig berostet.

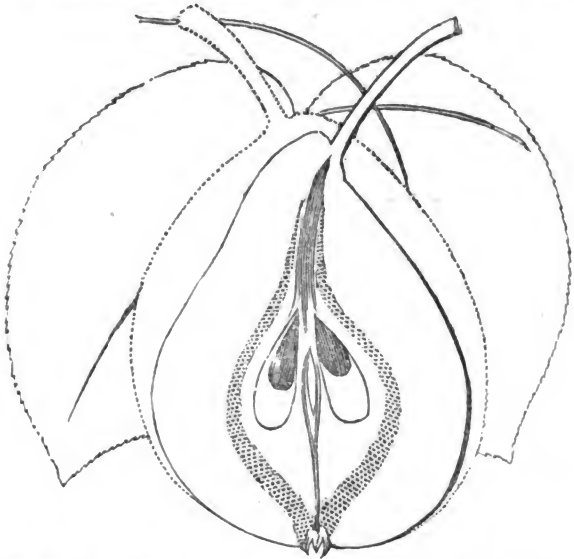
Fleisch: gelblichweiß, fein, halbschmelzend, saftig, weinig- oder etwas säuerlich-süß mit ziemlich viel Gewürz.

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlschig, Kammern länglich muschelförmig, in meiner Frucht nur mit unvollkommenen Kernen, während Biv. die Kerne als vollkommen, zahlreich vorhanden schildert.

Reife und Nutzung: die Birne aus Angers reifte gegen Ende des Okt. u. zu dieser frühen Reife hat die frühere Abnahme zu Ende Sept. u. die Ausstellungswärme viel mitgewirkt. Daß die Birne jedoch bis Febr. dauert, scheint hiernach unwahrscheinlich, allein es ist immerhin möglich, und sie mag also auch nach dieser Richtung hin bei uns weiter geprüft werden.

Der Baum ist nach Bivort von mittlerer Wüchsigkeit u. nach de Viron ziemlich fruchtbar. — Die Sommerzweige meines jungen Baumes sind ziemlich lang u. stark, etwas stufsig, grünbraun, an der Sonnenseite u. nach oben geröthet, zahlreich und ziemlich stark weißlich punktirt, an der Spitze etwas wollig. Augen besonders in der Mitte des Zweigs stark abstehend, ziemlich groß, kegelförmig, zu kleinen Fruchtspießen auswachsend, mit lanzettförmigen Nebenblättern besetzt. Die anderen Blätter am Sommerzweige sind elliptisch, oft in der vorderen Hälfte breiter, weil nach dem Stiele zu stark abnehmend, (nach beiden Enden hin zugespitzt u. verlängert, Biv.), regelmäßig oft ziemlich tief u. scharf gesägt. Blätter des älteren Holzes u. unten am Sommerzweige größer, oval mit Ansaß u. Uebergang zu Elliptisch u. Breitelliptisch, so daß die Form doch als elliptisch anzunehmen ist, feiner, aber ebenfalls ziemlich scharf gesägt, meist flach, länger oder kürzer gestielt, dunkelgrün, ziemlich glänzend, feingeadert, glatt, lederartig dick und steif. — Blüthenknospen scheinen kegelförmig, sanftspitz, mittelgroß, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt zu sein. Jahn.

No. 519. Eiförmige Augustin. Diel III (II), 3. 3.; Luc. XI (V), 2. b.; Jahrb II, 3.



Eiförmige Augustin. Diel. (Duhamel.) ††, selten * Dec. Febr.

Heimath u. Vorkommen: eine St. Augustin war bereits Quintinje und Duhamel bekannt, ersterer unterschied aber eine schlechtere Birne dieses Namens, nebenbei Poire de Pise genannt u. auch Merlet scheint diese als St. Augustin gehabt zu haben, da er sie als hart u. trocken bezeichnet, was jedoch Duhamel dem Boden zuschreibt. — Die Frucht ist allerdings zum Rohgenuß, wozu sie früher diente, unter gewöhnlichen Verhältnissen wenig geeignet, sie verhält sich jedoch darin mancher neueren gepriesenen Birne gleich, hat geschichtlichen Werth und kann immer als eine gute Winterkochbirne dienen.

Literatur u. Synonyme: Diel VI, S. 144. Zur Unterscheidung von jener auch Poire de Pise genannten Augustin (die allenfalls die Angelisbirne S. 381 dieses Bandes sein könnte, der de Pise als Syn. beigegeben wird) nannte er sie Eiförmige Augustin, Augustinerbirne, Saint Augustin. — Duhamel III, pag. 82, tab. 58. Fig. 3 gibt sie ziemlich ähnlich in Form u. Größe der inneren Figur unseres Holzschnittes. — Christ, Volkst. Pom. Nr. 152 ebenfalls mehr kegelförmig, als rund, nennt sie Gute Augustinerbirne; dessen Hdwb. S. 152. — Pom. Austriae. Taf. 163 sehr gelb und geröstet. — Oberdieck, Anleit. S. 268. — Dochnahl S. 58, gibt S. 9 der St. Augustin Quintin-, mit dem Syn. de Pise zu weiteren Syn. Schlegelbirne in Franzen und Franc-réal, Pindley (? die Red.) — Cat. Lond.: Saint Augustin, bezeichnet sie als klein, abknackend, III. Ranges, und als entbehrlich.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Diel beschreibt sie als eiförmig, oft der Berg. von Soulers ähnlich, $2\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch und hatte ich sie selbst

auch schon mehr bauchig, nach dem Stiele mit flach erhabenen Linien abnehmend, wie diese 2te Form auf unserem Holzschnitte durch Punkt eingezeichnet ist.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, aufrecht, weit offen, flach eingesenkt, bisweilen mit kleinen Erhabenheiten umgeben, die einzeln fortlaufend die regelmäßige Abrundung beeinträchtigen.

Stiel: verschieden stark u. lang, oft nur 1" lang, braun, holzig, steht wie eingedrückt, häufig durch einen sich anlegenden Fleischwulst zur Seite geschoben.

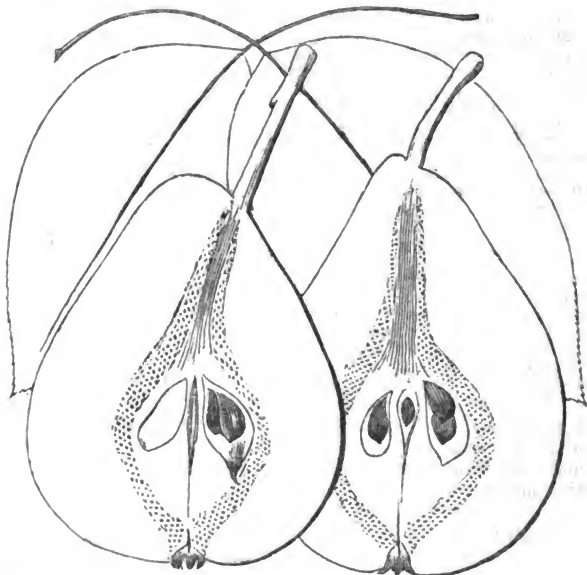
Schale: stark, hellgrün, später mehr gelbgrün oder gelb, zuweilen auf der ganzen Sonnenseite bleich erdartig geröthet, mit zahlreichen u. starken bräunlichen Punkten und etwas Roststreifen, auch um Kelch und Stiel zusammenhängender gelbbraun berostet.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, rauschend, fast abknackend, süß-säuerlich, vermischt mit etwas Herbem, u. schwach gewürzt. Diel bezeichnet es als halbschmelzend, martig auflöslich, von etwas fein-süß-säuerlichen Geschmack und gibt Duhamels Bemerkung, daß die Frucht in gutem, etwas starken Boden sehr gut, saftreich u. parfümirt, auch viel größer werde, indem er zufügt, dieses sei bei vielen der besten Tafel Früchte ebenso der Fall.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlschig, Kamern groß und länglich, mit großen langgespizten, schwarzbraunen Kernen, die zum Theil einen kleinen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: die Frucht zeitigt im Dec. u. hält sich oft bis Febr. u. ist auch nach Oberdieck eine schätzbare Kochbirne für Nov. bis Febr., doch nicht vor dem 8.—15. Okt. zu brechen, weil sie außerdem gerne welkt. Vom Mehligwerden, wozu sie nach Diel neigt, bemerkte Letzterer nichts.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird nur mittelgroß, wächst auf Quitte sehr gemäßigt, trägt früh und reichlich. Die Sommertriebe an meinen aus Zweigen von Herrn Superint. Oberdieck neu erzogenen jungen Bäumen sind stark, mäßig lang, etwas stufig, gelblichgrün, an der Sonnenseite mit bräunlichem Schimmer, vielfach fein weißlich punkirt, nach oben geröthet. — Blätter am Grunde der Sommerzweige groß, eirund, mäßig spitz, mit bis 2" langem Stiele. Von der Mitte des Zweigs an sind sie kleiner und wie sie Diel schildert, nemlich elliptisch und breitelliptisch, glatt, regelmäßig, etwas feicht stumpfgesägt, kürzer gestielt. Die Blätter am mehrjährigen Holze sind weniger breit, als die am Grunde der Sommerzweige, doch gleichfalls eirund, nur einzelne elliptisch mit mehr oder weniger lang auslaufender Spitze, hie und da etwas herzförmig, u. schärfer gesägt, schwach schifförmig oder etwas wellenförmig (wie an den Sommerzweigen auch sichelförmig) ziemlich dunkelgrün, mäßig glänzend, fein gebert, nur die weißlichgrüne Blattrippe fällt ziemlich in die Augen. Blattstiel $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{3}{4}$ " lang. Blüthenknospen fehlen mir zur Zeit. — (Der Holzschnneider hat den herzförmigen Ausschnitt des einen Blattes zu breit gegeben.)



Delahauts Colmar. Bivort. (Gregoire.) * Dec. März, oft früher.

Heimath und Vorkommen: Herr Gregoire erzog sie aus Samen der Regentin und als der Baum 1847 getragen, benannte er die Frucht nach seinem Gärtner. — Selbst erzogen habe ich auch diese Birne bis daher nicht, aber ich hatte 3 Früchte derselben aus der Sammlung der Gartenbaugesellschaft zu Ramur von der Ausstellung in Görlitz. Wie es scheint verlangt dieselbe, die in gehöriger Ausbildung vortreflich sein und ihrem Lobe entsprechen mag, ein gutes Jahr oder günstigen Stand, denn ich kann mich selbst über diese belgischen Früchte so beifällig nicht aussprechen, daß ich die Anpflanzung ohne Weiteres empfehlen möchte, sondern es mögen bei uns Prüfungsversuche vorausgehen.

Literatur und Synonyme: *Annal. de Pom.* V, S. 21: Colmar Delahaut, mit Beschreibung von Bivort. (Bivort spricht auch hier wiederholt über die Schwierigkeit der Feststellung der Form, des Geschmacks und der Reifezeit neuerzogener Früchte u. hält es für fraglich, ob nach der ersten Tracht gebrochene Prospecreifer in der späteren Verbesserung oder Verschlechterung der Frucht ebenso nachfolgen, will auch nur das Holz vom Gipfel solcher Bäume als brauchbar zur Veredlung erklären — was den Lehren der Pflanzen-Physiologie widerspricht.) — 3te Publ. der Soc. v. Mons, S. 109. — De Liron b'Air., *Liste syn.*, S. 50, dessen *Descript.* II, S. 7, tab. 20, Fig. 5, bezeichnet nach Früchten von Hrn. Gregoire das Fleisch als schmelzend oder halbschmelzend, süß u. parfümirt, reif Jan.—März. — *Balte* in *Revue hort.* (Monatsschr. 1864,

S. 237) „sein, halbschmelzend, erhaben, Ende Dec.“ — Sonst nur in Verzeichnissen, als I. Ranges, und nur von Leroy als II. Ranges bezeichnet. — Syn. sind nicht bekannt.

Gestalt und Größe vergl. m. oben. Die Birne ist in den Annal. in 2 verschiedenen Formen und Größen abgebildet a) kegelförmig-birnförmig, ähnlich der etwas längeren Frucht unferes Holzschmittes, doch größer, $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{3}{4}$ " hoch, b) kreffelförmig, um den Kelch stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurz-birnförmig, $2\frac{1}{4}$ " breit und um etwa 1" höher; u. wird beschrieben als mittelgroß oder ziemlich groß, unregelmäßig-birnförmig, mehr oder weniger beulig.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, in flacher oder seichter Einsenkung ohne Beulen im Umkreise, wenn auch hier und da eine Stelle am Bauche mehr hervortritt.

Stiel: etwas dünn, 1" lang, braun u. holzig, obenauf oder schwach vertieft, sehr oft durch einen sich aufwerfenden Höcker zur Seite geschoben.

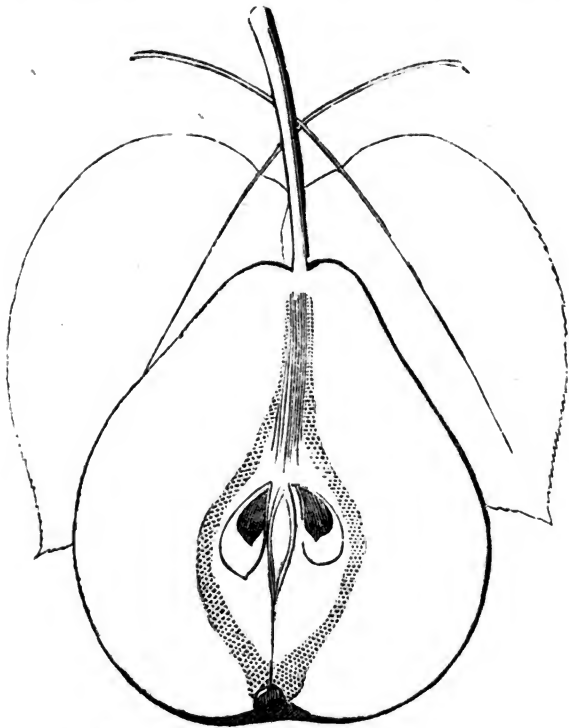
Schale: gelbgrün mit gelbbraunen Punkten u. Rostflecken, nur an einer der mir vorliegenden Früchte an der S.S. etwas bräunlich geröthet und mit mehr zusammenhängendem Roste um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, halbschmelzend, fast etwas rauschend, saftreich, zwar ziemlich süß, doch von wenig gewürztem, etwas wässrigen Geschmack. Bivort bezeichnet letzteren als stark aromatisirt, Soc. v. Mons als süß, angenehm parfümirt, dem der alten Colmar ähnlich, wie Bivort früher, während ihn der Letztere aus späteren Ernten dem der Bonchrétion d'Espagno vergleicht.

Kernhaus: hat ziemlich viele Körnchen im Umkreise, eine volle Achse und ziemlich große Kammern mit vielen vollkommenen hellbraunen, am Kopfe breiten mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die mir vorgelegenen Früchte waren sämmtlich gegen Ende des Oct. völlig reif; unter anderen Verhältnissen würden sie sich wohl 1 Monat länger gehalten haben. Auch bei Bivort zeitigten die Erstlingsfrüchte im Nov., die aus späteren Jahren Ende März und die Birne mag durch langsameres Ausreifen an Wohlgeschmack gewinnen, denn nach mir von Hrn. Clemens Rodt mitgetheilten Bemerkungen hielt sich eine von ihm erzogene bis Anfang Febr., war zwar stark gewellt und außen und innen braun, doch sehr süß und stark gewürzt.

Eigenschaften des Baumes: Bivort schildert den Baum als starkwüchsig, pyramidal, ziemlich fruchtbar, Baltet als tragbar. — An meinen aus Hrn. Gregoire's Reifern erzogenen Probeästen sind die Sommerzweige mäßig stark und lang, etwas stufig, grünbraun, a. b. S.S. rothbraun, fein weißgelb punkirt. Die Blätter an denselben sind mittelgroß, elliptisch, glatt, fein oder auch etwas gröber stumpfgesägt, die nachgewachsenen Blätter an den Nagen schmalere und lanzettförmig. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind größer, die längergestielten kleineren darunter zwar ebenfalls elliptisch, die größeren kurzgestielten jedoch eirund und breiteirund, fast rundlich, meist jedoch etwas verlängert nach dem Stiele zu, (so daß auch am Fruchtholze die spätere Blatt-Hauptform elliptisch sein mag), oft kurz, oft auch langauslaufend zugespitzt, glatt, ganzrandig oder sehr undeutlich gefälgelkerbt, meist flach oder etwas wellig am Rande gebogen, ziemlich dunkelgrün und glänzend.



Pauls Birne. Lucas. †† December, März.

Heimath u. Vorkommen: sie ist in Württemberg, in den Oberämtern Bradenheim, Besigheim, Weinsberg ziemlich häufig, verdient aber als schöne, große, lange dauernde Winterkochbirne, die sogar noch zum Rohgenuß dienen kann, auch weiterhin Empfehlung u. Verbreitung. — Früchte derselben sandte mir 1862 Herr Pastor Jacobi in Hainrode und gleichzeitig Herr Garteninspector Lucas in Reutlingen und da mir die Birne sehr wohl gefiel, so habe ich Herrn Jacobi später auch um Zweige gebeten.

Literatur und Synonyme: Lucas beschrieb sie in s. Kernobstsorten Württembergs, S. 255. — Anderwärts, z. B. in Mehger oder Dochnahl habe ich den Namen nicht gefunden, auch nichts Aehnliches in Pomon. franconica u. s. w. Vergleichen könnte man etwa Knoops Poppen-Peer, Paire la Foros, tab. VIII, von Diel I, 283 als Bezierbirne beschrieben, besonders da sie nach

Knoop sich oft in der Sonne stark röthet. — Eine ähnliche rothe, doch weniger bauchige und mehr längliche Birne sandte mir 1864 Lucas als Winter-Frankfurter (aus Feldrenach), die jedoch weder Diels' Große Winterrousselet, noch die von mir (im Hdb. II, S. 495) beschriebene Veldenzerbirne — die beide nach neueren Beobachtungen doch verschieden sein werden — und auch nach ihrer Dauer bis Anf. Febr. nicht der Große Roland (Rothe Wadelbirne) sein konnte, (denen Dochnahl das Syn. Frankfurter Birne zugibt), sondern wieder eine eigne selbstständige Frucht sein mag, die weiter zu prüfen ist.

Gestalt und Größe vergl. man oben. Andere Früchte waren am Bauche auch breiter, dabei zugleich abnehmender und spitzer nach dem Stiele, und nach Lucas Einreihung der Birne unter die rundlichen Früchte scheint die Form mehrfach wenigstens ebenso hoch als breit zu sein.

Kelch: kurz- u. spitz-, doch hartblättrig, gelbbraun, offen, in ziemlich weiter u. tiefer, meist regelmäßiger Senkung. Doch erheben sich von der Kelchwölbung aus stumpfe Schwiele über den Bauch hin, ohne die Rundung zu beeinträchtigen.

Stiel: ziemlich stark, bis $1\frac{3}{4}$ " lang, steht obenauf wie eingedrückt, mit einigen Fleischringeln umgeben.

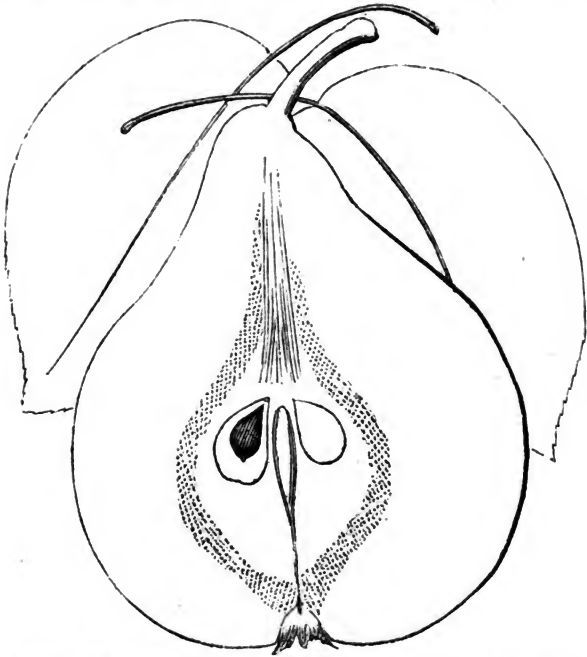
Schale: mattcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten und hie und da auch mit einigen Koffstreifen, an der Sonnenseite mit lebhafter hellblutfarbener verwaschener Röthe, worin feine graubraune Punkte bemerklich sind u. mit gelbbraunem zusammenhängenden Roste um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, etwas gröblich, abnackend, doch ziemlich saftig und wohlgeschmeckend, recht süß, mit wenigem Herben.

Kernhaus: mit nicht zu vielen auch nicht zu großen Körnchen umgeben, hat hohle Achse und große Kammern mit dunkelbraunen, zum Theil unvollkommenen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Ruhung: die Birne zeitigt im December, hält sich aber unverändert bis in den März und ist dann, wie auch Lucas bemerkt, ganz angenehm zu genießen; sie war mit anderen bis dahin noch vorhandenen späten Birnen, wie Madame Millet u. Dr. Brétonneau gleichzeitig versucht, unter diesen die schmackhafteste, u. wird auch als gute Kochbirne von Hn. Jacobi sehr gelobt.

Eigenschaften d. Baumes: der Baum wird nach Hrn. Lucas sehr groß u. ist außerordentlich tragbar, auch nach Hrn. Jacobi. — Soweit meine noch jugendlichen Bäumchen die Blattform richtig erkennen lassen, sind die Blätter am Grunde des Jährigen Holzes wie oben gezeichnet eirund, oder rundlich, am Stiele etwas herzförmig, ziemlich groß, glatt, meist kurz zugespitzt (kürzer als sie der Holzschnitt gibt), fast ganzranbig oder nach ihrer Spitze hin unregelmäßig gezahnt-geägt, im unausgebildeten Zustande und am Sommerzweige scharfer geägt, an diesem besonders nach der Spitze des Sommerzweigs zu auch schmaler u. mehr eiförmig (von welcher Form Diel die Blätter am Sommerzweige der Bezierbirne angibt), sie sind ferner meist mit der Spitze u. am Rande nach unten gebogen oder mehrmals unregelmäßig wellenförmig gekrümmt. — Sommerzweige lang und stark, etwas stufig und zum Theil hörnerartig gebogen, nicht wollig, an den stark abstehenden Augenträgern etwas kantig, doch stehen die Augen ziemlich vertikal und liegen an Zweige an. Farbe der Sommerzweige trüb dunkelrothbraun, auf der Schattenseite mehr grünlichgrau mit feinen weißlichen Punkten. Jahn.



Deutsche Muskateller. Diel. (Duhamel.) †, selten • Dec. März.

Heimath und Vorkommen: der Ursprung dieser alten, vielleicht deutschen Frucht ist unbestimmt. Man findet sie zunächst bei Quintinye u. Duhamel, die sie jedoch Muscat l'Alleman nennen, während Spätere M. d'Allemand oder d'Allemagne und jetzt Decaisne M. Lallemand schreiben. (Vergl. S. 378.) — Die zu obigem Holzschnitte und zur nachfolgenden Beschreibung benutzte Frucht und Zweige des Baumes hatte Herr Professor Decaisne an Oberdieck gesendet, der sie an mich wieder abgab. Ich sah und besitze übrigens dieselbe Birne, auch nach der übereinstimmenden Vegetation als Deutsche Muskateller vom Herrn Med.-Rath Dr. Löper in Neubrandenburg. Seine Frucht hatte die Größe u. Form des Großen Kayentopfs (Handb. II, Nr. 251, S. 525) und ich möchte hiernach fast glauben, daß der Große Mogul, Grand Monarch, L. D. S. IX, Taf. 7, Knoop tab. VIII, auch nur dieselbe Birne ist, die unter günstigen Verhältnissen zartfleischiger u. wohlschmeckender wird, sonst aber nur Kochbirne bleibt. Die Vegetation des Großen Moguls ist mir bis jetzt unbekannt, aber eine Rateau gris aus Angers war dem Grand Mogul in demselben Sortiment und unserer Deutschen Muskateller sehr ähnlich und der von Leroy empfangene Baum zeigt mit dem der letzteren viele Uebereinstimmung.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 57, tab. 36. in Gestalt und Blatt sehr kenntlich. — Diel II, S. 30. Er erhielt sie aus Verdun, hält sie für Merlets Muscat de Mazerai oder de Mazuère, zweifelt an Duhamels Frucht, weil an der S. S. geröthet (vielleicht auf Duitte erzogen, auf welcher sich nach Duhamel auch ihre Triebe röthen.) — Pom. franc. tab. X, S. 186 gut abgebildet; Mayer fragt, ob es nicht Bauhin's Calvier oder Weinbirne sei. — Decaisne, Jard. fruit. III, Taf. 36, recht schön, doch ziemlich gebrüdt kreiselförmig, $3\frac{1}{2}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch, und wie Mayer ohne Rösche. Citirt besungachtet, nächst Quint., Duhamel, auch Willermoz, Poir., S. 219 (1849) und bezeichnet das nach Duhamel und Diel butterhaftschmelzende, muskatellernbe, nach Willermoz halbschmelzende, süßsäuerliche, mürkirt, wohlschmeckende Fleisch als abnadenbjaftig, süß, leicht parfümirt, nicht mürkirt. — Falsch haben die Frucht Knoop tab. VI, klein, länglich, röthlich zimmtbraun beroslet (Decaisne hält sie für Martin see), L. D. G. XVIII, Taf. 1, ähnlich wie Knoop, ohne Punkte, auch Christ, Handwb., S. 199 „Form pyramidal.“ — Zink tab. VIII, hat als Muscat d'hiver die in Christi's Hwb. S. 199 beschriebene kleine apfelsörmige W.-Muskateller, wie ich sie im Sortiment aus Angers in Berlin als Muscat d'hiver sah. — Ditt. I, S. 770. — Dochnahl, S. 70 u. 170. — Syn. sind Colmar boise und (aber falsch) Alexandro Lambré, Decaisne; Döfenbirne und Osterbergamotte, Metzger; German Muscat, Cat. Lond. — Nach Dochnahl werden ferner die Jagdbirne u. Lange grüne Herbstbirne Deutsche Muskateller, u. die W.-Ambrette Winter-Muskateller genannt. — Ueber die oft damit verwechselte, nach Duhamel weniger werthvolle Royale d'hiver vergl. diese, Nr. 514.

Gestalt und Größe vergl. oben. Man wird die Frucht als bauchig-birnförmig oder als kreiselförmig, nach dem Stiele zu kurz-birnförmig, am Kelch abgeflacht bezeichnen können.

Kelch: etwas klein, lang- oder kurzblättrig, braun, offen, in seichter und enger Senkung.

Stiel: ziemlich stark, verschieden lang, braun u. holzig, nach der Birne zu fleischig, sitzt in kleiner Höhle oder geht einerseits in einen sich anlehnenden Höcker über.

Schale: grün, später mehr grüngelb, fühlt sich rauh an wegen vieler vorhandener feiner, stellenweise recht starker graubrauner Punkte u. zum Theil sehr dichten netz- oder fleckenartigen Rostes, durch welchen die Frucht düster aussieht.

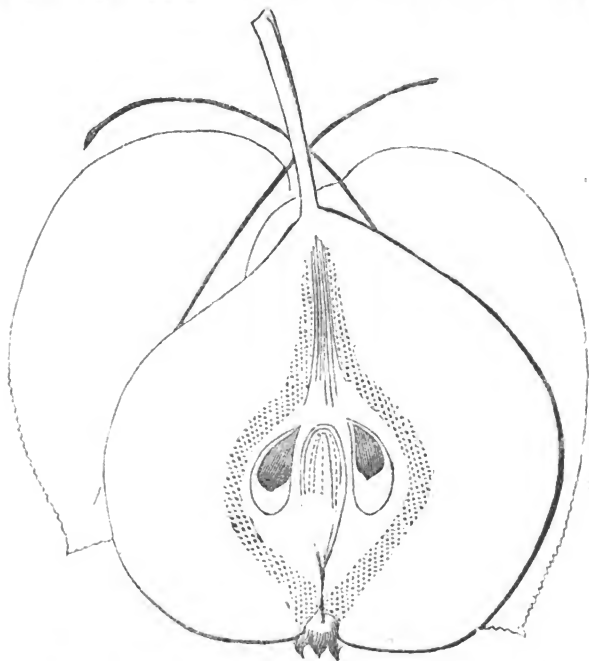
Fleisch: gelblichweiß, grobförmig, nicht übrig saftreich, abnadenb, doch mit einiger Geschmeidigkeit, fast rauschend, von süßem oder schwach säuerlich-süßen, wenig gewürzten, nicht herben Geschmack. Characteristischen starken Geruch, den Diel angibt, bemerke ich weder an der Birne noch am Fleische u. einen nach Decaisne an die Crasanne erinnernden Geschmack habe ich ebensowenig wahrgenommen.

Kernhaus: hat etwas starke Körnchen im Umkreise, eine schwachhohle Achse, Kammern klein, mit nicht großen braunen, mit einem kleinen Höcker besetzten, zum Theil tauben Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift vom December an u. ist oft im März, angeblich auch später noch vorhanden, wie dies auch vom Großen Mogul gilt, der von Ursprung an nur als Kochbirne (wenigstens v. Knoop) beschrieben wird.

Der Baum wird als starkwachsend und fruchtbar bezeichnet. — Die Sommerzweige meiner jungen Bäume sind stark und lang, oft gebogen u. wegen abfliehender Augen stufig, röthlich-graubraun, mit vielen starken, schmutzigweißen Punkten, nach der oft verdickten Spitze hin u. auch stellenweise unten wollig. — Blätter oval, unten am Zweige kurz oder auch länger zugespitzt, unterseits wollig, auch oft oberseits etwas wollig, unregelmäßig feingsägt, steif u. leberartig, ziemlich flach. Am älteren Holze sind die Blätter mehr eiförmig u. größer, ganzrandig oder nur nach der Spitze hin noch etwas gesägt, schwach schifförmig, aber fleiselförmig im rechten oder spitzen Winkel an dem 1" langen wolgigen, aufrechtstehenden Stiele abwärtsabhängend, (weßhalb beim Auflegen des Blattes am Stiele u. oft auch am spitzen Ende eine Falte entsteht), dunkelgrün, mattglänzend, weil nicht allein auf der unteren, sondern auch auf der oberen Fläche ein Wollanflug zu bemerken ist. — Blüthenknospen scheinen kurzlegelförmig, sanftspitz, dunkelbraun zu sein.

Zahn.



Winter-Franchipanne. Sicler. (Veron.) K. Dec. März.

Heimath und Vorkommen: Unter der im Handbuch bereits früher beschriebenen Franchipanne, welches die Frucht Diels ist, (u. mit der des Duhamel, Mayer, Decaisne u. A. übereinstimmt), die sich nur in ungünstigen Sommern bis December verspätet, wurde erwähnt, daß es außer der zweifelhaften, im Sept. reisenden Frucht Christ's (Hwb., S. 175), von Dittrich (I, S. 585) Sommer-Franchipanne genannt, nach Sicler noch eine Winterfrucht gebe, welche Sicler'n folgend auch Christ in s. vollst. Pom., S. 80 aufnahm und Andere später Winter-Franchipanne nannten. — Wirklich ist auch unter dem Namen Franchipanne eine von Diels und Duhamel's Birne dies. Nam. ganz verschiedene Winterlochbirne, wahrscheinlich ein Abkömmling des Großen Kapenkopfs in Frankreich und Belgien verbreitet. Es wurde mir dies aus Früchten bekannt, die bei der Ausstellung in Berlin aus Angers vorlagen (die auch zu obigem Holzschnitte dienten) u. mit ihnen stimmt eine aus Bilsvorde an Herrn Clemens Robt in Sterkowicz gelangte Franchipanne überein, von welcher mir Hr. Robt auch Reiser sandte, so daß ich die Vegetation schildern kann.

Literatur und Synonyme: vergl. zunächst III. Handb. II, S. 315; dann L. D. G. XVI, 100, Fig. 5. Die Frucht ist in letzterem allerdings etwas klein, zwischen Kreis- u. Bergamottform abgebildet, wird auch als zartfleischig, delicat zum frischen Genuß bezeichnet, doch trifft gut das herzförmige ganzrandige Blatt, obgleich auch der Dief'schen Franchipanne ein ähnliches eirundes, ganzrandiges, doch kleineres, seltener herzförmiges Blatt zukömmt. — Im Cat. des Pépin. royal. de Vilvords von 1856—57 fand ich keine Franchipanne; mit jenen Früchten aus Angers stimmend hat jedoch André Leroy in s. Verzeichn. v. 1863 eine solche unter den Kochbirnen als abnackend, im Dec. bis Jan. reifend, er bezeichnet sie jedoch als mittelgroß, vielleicht mit Hinblick auf Dubamel, den er mit Unrecht citirt. — Vergl. noch Winter-Franchipanne in Dochnahl, S. 71 und in Schnittspahn, Nachweis der Abbild. der Obstarten, Darmstadt 1860, S. 115. — Dittr. I, S. 672 hat die Frucht Sidlers mit der Dief'schen zusammengemengt und Zink, den Sidler erwähnt, hat als Franchipanne (doch mit den Syn. Dauphins und Lansac) die Lansac abgebildet.

Gestalt: kreiselförmig, um den Kelch plattrund, nach dem Stiele zu breit, kurz- und spitz-kegelförmig. Die Frucht ist groß, hatte auch bei Hrn. Robt über 3" Breite, gegen etwa $\frac{1}{4}$ " weniger Höhe, u. sieht dem Großen Kapenkopf ähnlich, doch ist sie um den Kelch weniger rippig und breiter abgestacht.

Kelch: wollig, schwarzbraun, offen, in enger, mächtig tiefer, schüsselförmiger Senkung, die nur mit schwachen Beulen besetzt ist. Doch bemerkt man über den Bauch hin flache Kanten, von welchen bisweilen eine mehr als die andere hervortritt.

Stiel: stark, holzig, braun, nach der Birne zu grünbraun, steht oben auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben.

Schale: grün, später gelb, an der S.S. bräunlich geröthet, in dem Roth sind weißliche und auf der übrigen Schale bräunliche feine und gröbere Punkte zu bemerken, auch etwas Roß um Kelch und Stiel.

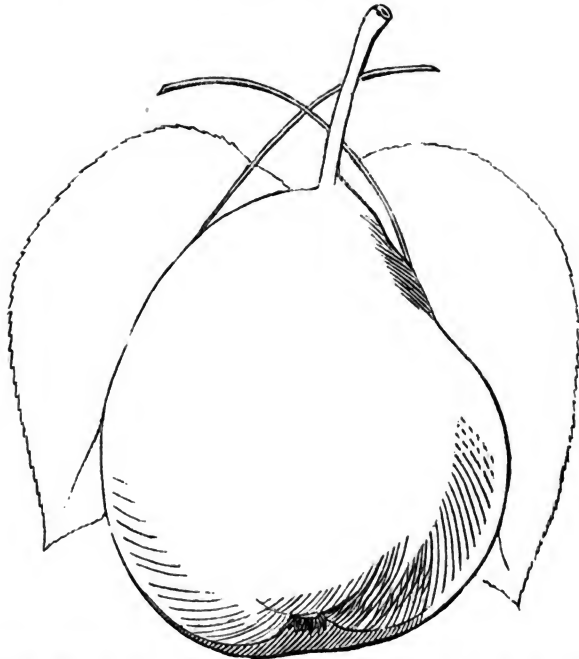
Fleisch: gelblichweiß, gröblich, abnackend, saftreich, herb-säuerlich süß, ohne Zimmtartiges, was nach Sidler Feinschmecker fanden. Auch läuft das Fleisch schnell braun an der Luft an.

Kernhaus: mit nicht zu vielen größeren Körnchen umgeben, Achse hohl, markig ausgekleidet, Kammern geräumig mit vollkommenen dunkelbraunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die im Dec. noch grüne Frucht gelbte erst im Jan. und hielt sich durch Februar, und hätte sichtbar noch länger gedauert. Zum Rohgenuß ist sie ungeeignet, allein sie wird sicher, wie Leroy sie bezeichnet, eine Kochbirne I. Ranges sein.

Einige aus Herrn Robts Reisern erzogene junge Bäume wachsen kräftig und schön pyramidal. Leroy gibt auch die Pyramidenform als die geeignetste zur Erziehung an, er schweigt aber wie Sidler über die Fruchtbarkeit. — Die Blätter sind groß, 2", oft auch $2\frac{3}{4}$ " breit, 3— $3\frac{1}{2}$ " lang, breit eirund, am Grunde herzförmig, kurz, seltener länger zugespitzt, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze verloren gekerbt, kaum etwas schifförmig, meist flach, dunkelgrün und glänzend, reich, doch fein geadert. Blattstiel ziemlich stark und steif, von $1\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{4}$ " Länge. Einzelne Blätter des Fruchtholzes sind kleiner u. neigen zu Breit-elliptisch hin und auch die Blätter der Sommerweige sind elliptisch, ganzrandig oder verloren gesägt gekerbt, stark schifförmig und sichelförmig, unterseits etwas bestäubt wollig, an den aufrechtstehenden 1— $1\frac{1}{4}$ " langen gerötheten Stielen hängend. — Sommerweige lang u. ziemlich stark, etwas süßig, am Ende nicht verdicke, doch etwas wollig, von Farbe grünlich graubraun, nach oben dunkel-rothbraun mit starken oder auch nur mit feinen schmutzigweißen Punkten. — (Ueber die misslungene Darstellung der Blattform auf dem Holzsnitte wolle man hier und andernorts hinwegsehen.)

No. 524. Junker Martin. Diel III, 3, 3.; Lucas XI, 1, b.; Zahn II, 2.



Junker Martin. Martin Sire. Diel. (Duham., Merlet.) K. Jan. Febr.

Heimath und Vorkommen: ältere französische Birne, von welcher die meisten früheren Autoren handeln, und welche wegen längerer Dauer selbst zum Rohgenuß noch geschätzt war. Jetzt scheint sie in Vergessenheit gerathen, aber sie hat geschichtlichen Werth und verdient schon Aufnahme in unser Handbuch, um sie von der vorausgehend abgehandelten Martin sec zu unterscheiden, mit welcher sie oft verwechselt wird. — Zum Holzschnitte diente die mir vom Herrn Garteninspektor Lucas behändigte Zeichnung einer ihm aus Frankreich zugegangenen Frucht und benutzte ich gleichzeitig einige von ihm darüber niedergeschriebenen Bemerkungen.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 191: Junker Martinsbirne, Martin Sire, Ronville. Er bekam sie aus der Pariser Gartenseule und citirt Merlet, der sie nebenbei Certeau musqué d'hiver nannte, (weil sie langkegelförmig sei) und Quintinye, der statt dessen das Syn. Hocronaillo hat und zu dessen Zeit sie an der Loire sehr berühmt war, der

ihr aber doch erst den 158. Platz unter seinen Buschbäumen einräumte. — Duhamel III, S. 25, tab. 19, Fig. 5 gibt sie ähnlich unserem Holzschnitte, doch nicht ganz so bauchig u. gleichförmiger abnehmend nach dem Stiele, sonst ziemlich von gleicher Größe. — Pom. francois., S. 301, tab. 95 hat 2 Formen, a) ähnlich wie Duham., doch sehr groß, $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{3}{4}$ " hoch, b) mehr mittelbauchig, $2\frac{1}{4}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch. Die bezeichnet davon a als sehr gut, doch würden nur manche am Spaliere so groß. — Pom. austriac., tab. 164, nach Dieb nur Nachbildung von Duham. — Findet sich ferner in Christs Hdbch., S. 206, Fougard S. 71, de Viron Liste syn., S. 60 u. Cat. Lond., S. 144 (ber sie als der Fortpflanzung nicht werth bezeichnet.) Bei Anderen fand ich sie nicht. — Syn. sind noch: Poire de Romoville, Verzeichn. der Pariser Gartbaue; Lord Martins Birne, Millers Gärtnereykon., S. 176; und Dreikönigsbirne bei Heineden nach Dochnahl II, S. 4.

Geſtalt: Die beschreibt die Frucht, die er wie Quint. einer schönen Großen Kouffelet vergleicht, als mittelgroß, 3" lang, 2" breit, lang birnförmig oder bauchigkegelförmig mit abgestumpfter Spitze; Bauch hoch oben am Kelche, um diesen zugerundet, so daß sie eben nur hoch aufsteht, nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine sehr bemerkbare Einbiegung, gegenüber eine erhabene Krümme, so daß der Bauch (wie auch Quint. und Duhamel angeben), auf der einen Seite stärker als auf der anderen ist.

Kelch: Keingespitzt, hornartig, offen oder halbopen, in seichter, enger oder auch geräumiger Einsenkung mit seinen Faltten umgeben.

Stiel: mittelstark, $1-1\frac{1}{2}$ " lang, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleischwulsten umgeben, sitzt obenauf wie eingesteckt, seltener in einer kleinen Grube (nullement enfonce, Quint.).

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb oder grüngelb, an der S.S. mehr oder weniger leicht erdartig (nach Duhamel zuweilen auch lebhaft) geröthet u. mit sehr vielen sehr feinen bräunlichen Punkten, die öfters noch von schmutzähnlichen Flecken begleitet sind.

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, ziemlich saftreich, abknackend, im Rauen nicht auflöslich, zwar von recht süßem, doch wenig gewürzten Geschmack, wie ihn auch Duhamel nur als bisweilen etwas parfümirt schildert, während Dieb ihn als stark muskatellerartig angibt und auch der Frucht seinen muskatellerartigen Geruch beilegt.

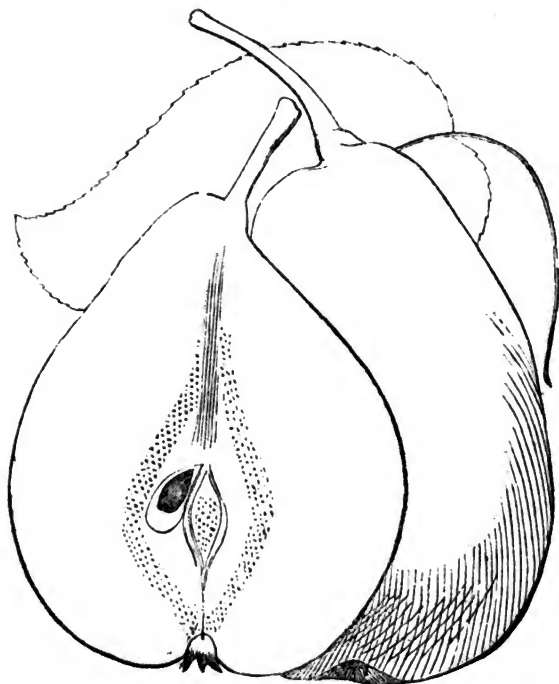
Kernhaus: hat nach Duhamel meist nur 4 Kammern, doch in jeder 2 breite platte, hellbraune Kerne, nach Dieb oft sogar nur 3 Kammern und auch diese seien zum Theil klein mit tauben Kernen — wogegen in unserer Frucht sich 5 regelmäßige Samenächer mit vielen dicken Kernen u. breiten fleischigen Scheidewänden vorfinden.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift nach Dieb im Febr. u. März u. hält sich bis zum Sommer, doch geben Andere Dec. u. Jan. an. Wie Dieb selbst im Eingange sagt, ist sie für die Küche weit schätzbarer, als zum Roggenusse u. auch Fougard bezeichnet sie als eine exzellente Kochbirne, die jedoch bald teig werde.

Der Baum wächst angeblich stark u. wird ansehnlich groß. Die Blätter des mehrjährigen Holzes eines von mir aus Vollweiler bezogenen jungen Pyramidenbaumes, der jedoch noch nicht trug, sind eiförmig, oft etwas herzförmig, mit zuweilen langer, meist auslaufender Spitze, ziemlich groß, $1\frac{1}{2}-2$ " breit, $2\frac{1}{2}-3$ " lang, kleinere Blätter auch breitoval und fast rundlich, kurz zugespitzt, glatt, doch auf der Blattfläche oft hügelig u. uneben, oder unregelmäßig wellenförmig am Rande, auch etwas schifförmig u. sichelförmig, regelmäßig feingefägt, dunkelgrün, starkgeadert. — Die beschreibt sie (jedoch vom Sommerzweige) zwar ähnlich, gibt sie aber oben (? an der Spitze des Zweigs) als ganz fein, oft kaum bemerkbar mit Wolle bedekt, unten (? an der Basis des Zweigs) als ganz glatt, ferner, wie dies auch Duhamel sagt, als ganzrandig an, doch fügt Dieb hinzu: oder es ist eine seichte Zahnung nur angedeutet. — Blüthenknospen scheinen kurzkegelförmig, fast stehend spitz, schwarzbraun zu sein. — Sommerzweige ziemlich lang und stark, etwas fleisig, an der Spitze verbild und wollig, grünlichgrau, nach oben rothbraun, fein gelblich oder weißlich punktiert.

Zahn.

No. 525. **Hardenponts Knackbirne.** *Dief III, 2. (3) 3.; Luc. XI, 2, a.; Jahñ II, 3.*



Hardenponts Knackbirne. De Bavy. (Hardenpont.) † K. Jan. Febr.

Heimath u. Vorkommen: die kürzer gebaute Frucht unseres Holzschnittes befand sich als Cassants d'Hardenpont im Sortiment des Großherzoglich Baden'schen Gartens zu Schwetzingen bei der Ausstellung in Görlitz, in der anderen länglichen Form erzog sie Hr. Elemeñs Robt in Sterkowiz an einem unter demselben Namen ihm aus Bilvorbe zugegangenen Baume und beide stimmen, obgleich in der Form verschieden, nach den vom Hr. Robt seiner Zeichnung hinzugefügten Bemerkungen sichtbar überein. Die Frucht ist groß und äußerlich sehr schön, doch ist sie nur eine länger dauernde Kochbirne, deren Baum in seiner Vegetation, nach den mir vom Hr. Gartendirector Hartweg in Schwetzingen gesendeten Zweigen, Reifezeit hat mit Spanischer Apothekerbirne, mit welcher man auch nach den wenigen vorhandenen Nachrichten bereits die Frucht verglichen hat, doch zeigt sich noch einige Abweichung, und die Frucht unterscheidet sich auch durch ihre spätere Reife und Mangel an aller Röthe, so

daß sie doch wohl eine selbstständige, vielleicht (wie auch die Große britan. Sommerbirne) aus dem Samen der Spanischen Apothekerbirne entstandene Varietät ist.

Literatur u. Synonyme: Tougard's Tableau, S. 32, nach dem Catalog von de Bavay „sehr groß, pyramidal, Fleisch abknadend, ähnlich im Geschmack der Bonchrét. d'Espagne, II. Ranges, Oktober, Nov.“ — Im Bildvorder Verzeichniß von 1857 ist sie nicht mehr enthalten. — de Liron, Table syn., S. 33 „groß, abknadend, Tafelfrucht II. Ranges für Okt. Nov.“ (ohne Syn. oder Autor-Angabe.) Im 2ten Suppl. seiner Table syn., S. 5 wird sie als große abknadende Kochfrucht II. Ranges ohne Angabe der Reifzeit oder eines Beschreibers bezeichnet u. der bekannte Abbé Hardenpont in Mons, geb. 1705 und gestorben 1794, als Erzieher genannt. — v. Viebenfeld, S. 59, wie Tougard.

Gestalt und Größe der vom Kreiselförmigen oder Cirunden ins Kegelförmige übergehenden Frucht s. m. oben.

Kelch: mit am Grunde breiten, kurz- oder länger-spitzen, gelbbraunen, innen röthlichen, aufrechten, offenen Blättern, in seichter weiter Entlung, die durch flache Beulen etwas verschoben ist. Die letzteren ziehen auch über die Wölbung und machen die Frucht stumpf-kantig und am Bauche ungleich.

Stiel: mäßig stark, nach der Birne zu angeschwollen und grün oder gelb, sonst braun, steht obenau, schief neben einem Höcker, der ihn drückt und in welchen er einerseits übergeht.

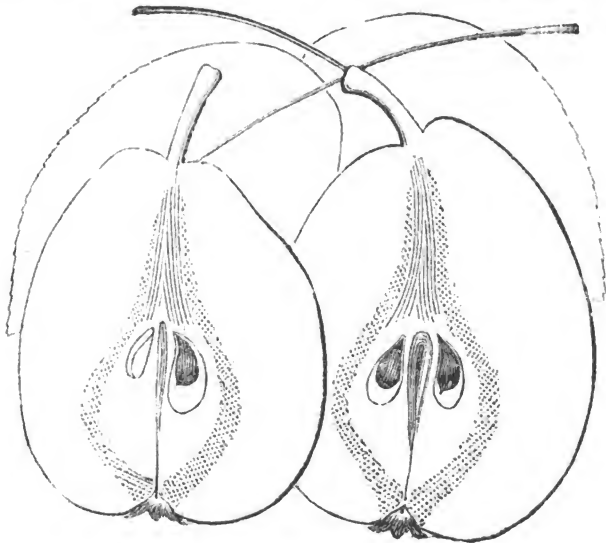
Schale: hellgrün, in der Reife citronengelb mit sehr vielen starken gelbbraunen Kostpunkten, die nach dem Kelche zu feiner, aber dichter werden, so daß die Kelcheinbuchtung ziemlich gleichförmig berostet aussieht, hie und da sieht man auch zusammenhängende Rostflecken.

Fleisch: mattweiß, ziemlich grobkörnig, abknadend, saftreich, säuerlich-süß mit einiger Herbigkeit und schwachem Gewürz.

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, Achse hohl mit markiger Wandauskleidung. Die Kammern fehlen zum Theil, die Kerne sind schwarz und haben einen schwachen Höcker.

Reife u. Nutzung: die Schwesinger Frucht hielt sich gut bis 10. Febr. und auch die des Herrn Rodt war bis Ende Januar noch völlig unverfehrt. Es dürfte also als Reifzeit Januar und Februar, unter Umständen auch längere Dauer anzunehmen sein.

Der Baum wird als starkwüchsig, schon in der Jugend reichtragend, für Hochstamm u. Pyramide geeignet bezeichnet. — Kleine jungen Bäumchen zeigen gesunden, doch gemäßigten Wuchs. Ihre Sommerzweige sind ziemlich lang u. stark, grünlichgelbbraun, nach oben bräunlich geröthet, weißgrau oder gelblich punkirt. Blätter ziemlich groß, die oberen langoval mit auslaufender Spitze, oder langelliptisch, glatt, feingefägt-gelcerbt; unten am Zweige sind sie breiter, eirund oder länglich eirund, etwas herzförmig, mit bald längerer, bald kürzerer Spitze, regelmäßig seicht- u. stumpf-gesägt, wenig schiffsförmig, aber ziemlich stark sichelförmig und wellenförmig, ober das ganze Blatt ist halbspiralförmig gebogen, so daß die Spitze seitwärts oder wieder nach oben gekehrt ist, dunkelgrün, mattglänzend, Atern wenig sichtbar. Stiel 1—1½ lang, steif vom Zweige abstehend, im rechten Winkel zu dem in der erwähnten Weise gebogenen Blatte. — Von dem Blatte der Span. Apothekerbirne unterscheidet sich das Blatt der obigen durch diese Biegung, seine deutlichere Bezahnung und seine fast lederartige Textur.



Februar-Butterbirne. Boisbunel. •• Februar. (?)

Heimath u. Vorkommen: sie ist ein Sämling Boisbunels in Rouen aus dem Jahre 1845, der Baum trug zuerst 1856. Nach geschehener Prüfung von der Commiss. royale de Pom. in Brüssel erfolgte Beschreibung in den *Annal. und Empfehlung der Frucht* in 10ter *Publ. der Soc. v. Mons.* — Die Früchte zu obigem Holzschn. entnahm ich aus dem Sortiment der Gartenbaugesellschaft in Namur bei der Ausstellung in Görlitz. Ich fand nach dem Folgenden dieselben zwar gut u. den sonstigen Angaben entsprechend und ich kann hiernach dem Urtheile Baltets (in *Rev. hort.*, daraus in *Monatsschr. v. 1865*, S. 238), der sie eine kleine Frucht von ordinärer Qualität nennt, nicht beitreten, allein die Reifzeit war ungleich früher und die Frucht scheint keine rechte Februarbirne zu sein.

Literatur u. Synonyme: *Annal. de Pomol. VII*, S. 93: *Beurré de Février* mit Beschreibung v. Boisbunel selbst, aus dem *Bullet. du Cercle etc. du départ. de la Seine-inférieure*, die für entsprechend erklärt wird, doch mit Bemerkung, daß man das als sehr fein beschriebene Fleisch wahrscheinlich in Folge der üblen Jahreswitterung 1860 nur ziemlich fein, die auf Hochstamm erzeugten miteingesendeten Früchte aber ebenso groß und gleichgeformt und noch schmackhafter, als die vom Epaliete gefunden habe. — In den Verzeichnissen der

belgischen Baumschulen figurirt die Birne immer noch als Neuheit und wird z. B. v. Gbr. Eranson in Orleans ein junger Baum zu $3\frac{1}{2}$ Francs (dem höchsten Preise des Birnenverzeichnisses) ausgebaut. — Syn. sind nicht bekannt.

Gestalt: vergl. Obiges. Die Frucht rundet sich am Kelche etwas schief u. so ab, daß sie nicht gut aufsteht. — In den Annal. ist dieselbe größer, als auf uns. Holzschnitte, $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch, etwas birnförmig nach dem Stiele zu verlängert abgebildet u. wird beschrieben als mittelgroß oder groß, oval, birnförmig.

Kelch: beschrieben als halbgeschloffen, war an m. Früchten ziemlich lang- u. spitzblättrig, sternförmig ausgebreitet wie an der alten Colmar, offen, in kleiner enger oder auch weiterer, seichter, schiefstehender Sentung, weil sich der Bauch auf einer Seite nach dem Kelche zu mehr erhebt.

Stiel: kurz, ziemlich stark, braun, in kleiner weiter Höhle, ebenfalls durch einen sich anlehnenen Höcker schief gedrückt.

Schale: grün oder gelbgrün mit ziemlich starken und zahlreichen graubraunen Rostpunkten und Flecken, doch fühlt sich die Frucht dabei glatt an.

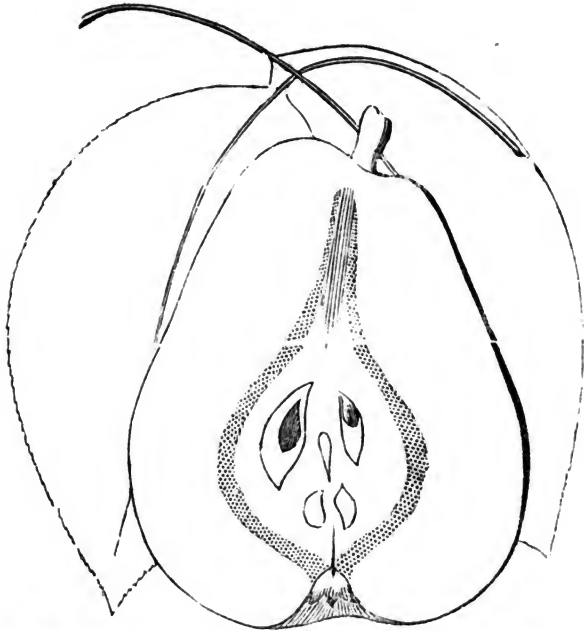
Fleisch: an der einen Frucht grünlichweiß, wie es beschrieben ist, an der anderen gelblichweiß, fein, saftvoll, schmelzend, von gutem gewürzhaft-süßen, schwach weinigen (nach Boisbunel von süßem, säuerlichem, etwas müskirten) Geschmack.

Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, etwas hohlschig, Kammern nicht zu groß mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: meine Früchte waren bis 25. Okt. beide schon ziemlich erweicht, aber wenn man der früheren Abnahme und der Wärme während der Ausstellung auch Rechnung trägt, so scheint doch die Frucht keine richtige Februarbirne zu sein u. muß in solcher Hinsicht wohl noch genauer geprüft werden. Oder sind für solche Birnen Eiskeller in Bereitschaft zu halten?

Eigenschaften d. Baumes: derselbe wird als starkwüchsig, sehr fruchtbar auf Wilbling u. Quitte bezeichnet, u. es wachsen auch bei mir die aus Zweigen der Soc. van Mons erzogenen jungen Bäume gesund u. kräftig vorwärts. Die Blätter des mehrjährigen Holzes an denselben sind oval, bald schmaler, bald breiter, oft wegen der zumellen kurzen Spitze fast rundlich, unbedeutlich fein, seicht u. stumpf u. nur nach der Blattspitze hin meist deutlicher gesägt, glatt, dunkelgrün, mäßig glänzend, mit wenig sichtbaren Atern, an längeren oder kürzeren Stielen meist im stumpfen Winkel hängend. Am Sommerzweige sind die Blätter elliptisch, das an den Augen oft noch nachwachsende Blätterpaar auch lanzettförmig, an den gerötheten, 1" langen oder längeren aufrechtstehenden Stielen etwas schifförmig geradeausstehend oder etwas hängend. — Sommerzweige oft mit Nebenblättern (dem erwähnten nachwachsenden Blätterpaare an den Augen) besetzt u. hierdurch dann etwas stufsig, grünlich graubraun, nach oben mehr dunkelbraun, unbedeutlich schmutzigweiß punktiert.

S a h n.



Madame Millet. de Liron. (Baltet.) $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{4}$, selten wohl *, März Mai.

Heimath u. Vorkommen: wie Baltet mittheilt, erzog sie der Vater des Hrn. Hip. Millet in Lirlemont, von welchem letzteren ich bei der Ausstellung in Namur die Frucht erhielt, welche zum Holzschnitte und zur nachfolgenden Beschreibung diente. Man findet die Birne mit Lob in den meisten neueren Verzeichnissen, theils wird sie, wie z. B. von Leron, der nur den Namen gibt, als achtungswerth, theils, ohne Eingang auf die Beschaffenheit des Fleisches, als sehr gut oder I. Ranges, z. B. von Gaujard und Gebrüder Trauson, theils als schmelzend, I. Ranges, so von Galopin und Söhnen bezeichnet, doch scheint sie selten weichfleischig zu werden, obgleich sie als ziemlich ansehnliche lange dauernde Winterbirne auch bei uns Anpflanzung verbient, um ihren Werth weiter zu erproben.

Literatur u. Synonyme: etwas genauere Angaben über sie fand ich nur bei Baltet, S. 40, deutsche Bearbeitung, S. 53, und in letzterer wird auf de Liron, Table syn. II (fruits à l'étude), S. 20 hingewiesen, welches Supplementheft mir zur Zeit abgeht. In Revue hortic. (daraus Monatschr. 1864, S. 239) gibt Baltet noch einige weitere Auskunft. — Synonyme werden fehlen.

Gestalt u. Größe gibt obige Zeichnung. Hr. Clemens Rodt in Sterkowitz erzog sie nach einer mit behändigten Zeichnung um $\frac{1}{3}$ kleiner und kürzer gebaut, eirund, stumpfkegelförmig nach dem Stiele. Baltet beschreibt die Frucht als mittelgroß, auf Quitte als ziemlich groß, bauchig oval, in Revue hort. als fast rund.

K e l c h: kurz, aber breitblättrig, offen, in regelmäßiger, etwas enger und ziemlich tiefer Senkung, auf deren Wölbung sich einige flache Beulen erheben, welche fortlaufend verursachen, daß der Bauch auf einer Hälfte mehr hervortritt.

S t i e l: kurz und stark, holzig, sitzt in einer kleinen weiten Höhle, etwas seitwärts gedrückt durch einen breiten sich neben der Fruchtspitze aufwerfenden Höcker.

S c h a l e: etwas stark, nach Baltet grünlich mit Rosianflügen u. Rosiflecken, glänzend; meine Frucht war in der Reife citronengelb, aber das Gelb wurde fast überall durch einen hellzimmtfarbigen Koss überdeckt, so daß es nur schwach durchschimmerte, die Sonnenseite war trüb orangefarben geröthet. Punkte nicht recht zu unterscheiden.

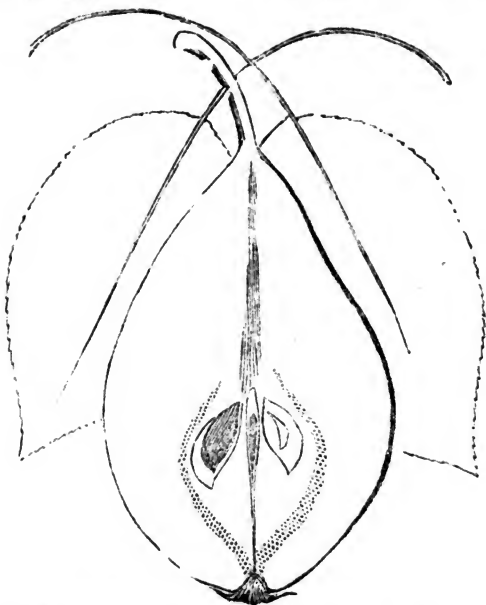
F l e i s c h: gelblichweiß, fein oder ziemlich fein, mäßig saftreich, abknackend, süß, doch ohne bemerkliches Gewürz, aber auch ohne Herbigkeit. — In los bonnes poires bezeichnet es Baltet als fein, halbschmelzend, wenn spät gebrochen, sehr süß, in Revue hort. als halbbrüchig, ziemlich gut.

K e r n h a u s: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach höhlachsig, Kammern nicht groß mit kleinen zum Theil unvollkommenen Kernen.

R e i f e u. N u r u n g: Hrn. Millets Frucht war schon Ende Sept. abgenommen, hielt sich jedoch gut, ohne viel zu welken bis 10. Mai u. es wird die Reife auch von Andern für März bis Mai angegeben, bis auf Gebrüder Francon, die irrthümlich Oct. und Nov. setzen. — Uebrigens haben wir in Deutschland mehrfach ähnliche noch unbeschriebene mehr oder weniger hartfleischige Winterbirnen, die meist jedoch nur zum Kochen verwendet werden, und ich hätte auch schon manche aus meiner Gegend mir zugebrachte beschreiben können, wenn ich deren Bekanntmachung bei bereits so vielen vorhandenen nicht für überflüssig gehalten hätte. So will ich z. B. auch anführen, daß die oben S. 541 beschriebene Paulsbirne, welche gleichzeitig mit der vorliegenden genossen wurde, zwar größeres Fleisch, aber mehr Saft und Gewürz hatte und deshalb wohlschmeckender war.

Der Baum hat nach Baltet (bonnes poires) gewöhnlichen Wuchs, schießt sich zu jeder Form u. ist fruchtbar, liebt aber einen sonnigen Stand an der Mauer mehr als die nördliche Exposition. In Rev. hort. bezeichnet er ihn als empfindlich, es sei zweckmäßig, ihn auf eine andere robustere Sorte zu pflropfen. — Einige junge Bäumchen, die ich aus Hrn. Millets Reifern erzog, wachsen gemäßig, sonst gesund. Ihre Sommerzweige sind meist nicht lang, aber stark, gerade, nach der Spitze hin etwas verdickt, von Farbe grünlich graubraun mit feinen, weißlichen sparjamem Punkten. Die Blätter an denselben sind elliptisch, am Ende des Zweiges fast lanzettförmig, schifförmig u. sichelförmig, besonders an der Spitze des Zweiges stark rückwärts gebogen. Die Blätter des älteren Holzes sind viel größer, ebenfalls elliptisch, fein, sehr leicht gefügt, oft fast ganzrandig, glatt, etwas schifförm., mit dem oft über 2" langen Stiele einen rechten Winkel bildend, hellgrün, stark glänzend, reich geadert, u. besonders die starke gelblichgefärbte Mittelrippe fällt sehr in die Augen.

Z a h n.



Die Queenbirne. Oberdieb. †† Nov. — April.

Heimath u. Vorkommen: den Namen habe ich nur in älteren Obstcatalogen von Herrnhäusen und Bückeburg gefunden, wo diese Frucht als treffliche Kochbirne für den Winter bezeichnet wurde, was man von ihr auch besonders in Braunschweig rühmt, wo sie sehr verbreitet ist. Nach dem Namen sollte man vermuthen, daß sie aus England abstamme, doch finde ich den Namen in Englischen Werken nicht, und sprach man in Braunschweig die Vermuthung aus, daß der Namen von dem plattdeutschen Worte Quein herkommen möge, was so viel als weich bedeutet, also eine Birne anzeigen sollte, die gefocht ein zartes Fleisch habe. Ein Sprachkundiger sagte mir dagegen, daß Queen im Gothischen u. noch jetzt im Schwedischen so viel bedeute, als Frau, wornach der Name dann etwa mit Frauenbirne gleichbedeutend wäre. Das Reis erhielt ich aus Braunschweig, wo ich auch mehrmals Bäume sehr voll tragen sah. Die Sorte verdient es gar sehr, auch in anderen Gegenden bekannt u. gebaut zu werden. Mit der Kamperdenus zugleich als Compot geschmoort war sie roth, mit ganz geringer Beigabe von Zucker recht süß und schmackhaft, nahezu so gut, als die Kamperdenus und nur ein Weniges körniger im Fleisch und weniger erfrischend beim Genuße.

Literatur und Synonyme: In pomologischen Werken finde ich nichts ihr Aehnliches, und wird sie hier wohl zuerst beschrieben.

G e s t a l t : birnförmig, 2" breit, $2\frac{3}{4}$ " hoch. Der Bauch sibt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich mitunter zurundet, meistens aber sich nach dem Kelche hin stumpf zuspitzt. Nach dem Stiele macht sie nur schwache Einbiegungen, meistens selbst nur auf einer Seite, und bildet eine schöne, nicht abgestumpfte, halb oder fast in den Stiel auslaufende Kegelspitze.

K e l c h : hartschalig, offen, liegt mit den steifen, schmalen Ausschnitten sternförmig auf u. sibt flach vertieft, oft oben auf. Ueber die Frucht sich hinziehende Erhabenheiten bemerkt man nicht, und ist der Bauch schön gerundet.

Stiel: holzig, $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ " lang, gewöhnlich mehr oder weniger gekrümmt, seltener merklich zur Seite gebogen, geht aus der Fruchtspitze fast heraus und ist an der Basis oft ein wenig fleischig.

Schale: ziemlich fein, glatt, wenig glänzend, vom Baume hellgrün, in voller Reife unansehnlich citronengelb, selten mit einem schwachen Anfluge von Röthe. Die Punkte sind äußerst zahlreich, fein; Kossanflüge und einzelne Kossfiguren finden sich; der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist mattgelblich, mäßig saftreich, fein, von schwach zimmtartigem Zuckergeschmacke. Das Kernhaus ist mehr durch feine Adern, als durch Körnchen angedeutet.

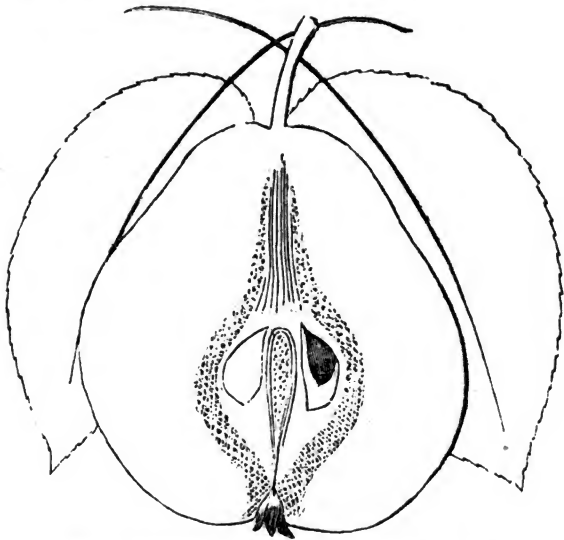
Kernhaus: geschlossen, mit nur kleiner hohler Achse oder ohne solche; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten theils vollkommene, schwarzbraune, lange, auch am Kopfe mit einem Spitzchen versehene, theils taube Kerne. Die Kelchhöhle ist klein und kurz.

Reifezeit und Nutzung: ist vom November an für die Küche brauchbar und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst kräftig u. gesund, wird ziemlich groß, macht eine gut verzweigte, schön belaubte Krone, und liefert sehr reichliche Ernten. Sommertriebe mäßig stark, etwas gekniet, nach oben abnehmend, fast lebergelb, erdartig braunroth überlaufen, zahlreich u. etwas fein punktiert. Blatt mittelgroß, glänzend, flachrinnenförmig, lang und spitz eiförmig, einzeln, und besonders nach unten am Zweige fast rund oder kurz oval mit ausgefetzter scharfer, ziemlich langer Spitze, am Rande ziemlich tief u. schön, etwas stumpf gezahnt. Austerblätter kurz, fast pfriemensförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen flach, lang und spitz eiförmig, mit langer scharfer Spitze, manche mehr elliptisch, fein, oft ziemlich scharf gezahnt. Augen bauchig, meist etwas flach gedrückt, ziemlich spitz, mehr stehend, als etwas abstehend, oft selbst mit der Spitze wieder etwas gegen den Zweig gebogen, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

Dieselbe Birne sandte mir im März 1865 Hr. Siemering zu Adolphshof bei Feine im Hannoverischen ebenfalls als Queen-Birne mit Anfrage, ob ich sie kenne, was ich verneinen mußte. Der Sender bezeichnete sie als die beste unter den ihm bekannten Winter-Kochbirnen; sie halte sich bis Ostern und der Baum sei sehr tragbar. Die gesendeten Früchte waren jedoch kleiner als oben gezeichnet, um den Kelch stärker abgerundet und hierdurch kürzer von Form. Der lange Stiel ging ohne Abjag in die regelmäßig abnehmende kegelförmige Fruchtspitze über. Die Farbe der Früchte war schön gelb mit freundlichem ins Orange gehenden Carminroth, an der Sonnenseite mit etwas zerprengten und um den Kelch zusammenhängendem Roß. Gewelkt waren die Früchte noch gar nicht.



Winter-Eisbirne (aus Angers.) † März–April.

Heimath u. Vorkommen: sie ist jedenfalls ein Abkömmling vom Katzenkopf, scheint aus Belgien zu stammen und ist wohl schon eine ältere Frucht, doch fand ich in den mir zugänglichen Schriften keine Beschreibung, sondern nur kurze Erwähnung in einzelnen Verzeichnissen. — Die von mir zur Beschreibung benutzte Frucht befand sich unter dem Namen Glace d'hiver in dem Sortiment der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin und interessirte mich hauptsächlich wegen ihrer langen Haltbarkeit, so daß ich mir v. Hrn. Leroy einen Baum kommen ließ, um dessen Vegetation zu beobachten, die ich jedoch wieder verschoben von anderen ihr nahestehenden Früchten, wie Catillac, Franchipanne d'hiver, Gile ó Gile u. s. w. fand.

Literatur u. Synonyme: Leroy, Verzeichniß v. 1865, Glace d'hiver unter den Kochbirnen, citirt A. D. P., wahrscheinlich bedeutend Ann. de Pom. belge (die jedoch die Frucht nicht haben) und bezeichnet sie als mittelgroß, abknackend, II. Ranges für März u. April. — Ebenso Lougard, Tableau, S. 78, der sich auf den Cat. von de Savay beruft und die Frucht als groß angibt. (Das Bildvorder Verzeichn. v. 1857 hat jedoch die Birne nicht mehr.) — v. Biedenfeld, S. 114 Glace d'hiver, Winter-Eisbirne und Papeteu v. 1856–57 nur wie Lougard.

Gestalt und Größe gibt unser Holzschnitt.

Kelch: kurz- und hartblättrig, gelbbraun, offen, in enger, aber ziemlich tiefer Senkung, auf deren Wölbung sich einige Beulen erheben, die flachkantig auch über den Bauch noch fortlaufen.

Stiel: dick und stark, $\frac{3}{4}$ " lang, braun, holzig, steht oben auf der stumpfen Spitze in einer weiten seichten mit Höckern besetzten Höhle.

Schale: stark, durch körnige Unterlagerung uneben, citronengelb mit vielen meist vertieft stehenden gelbbraunen Punkten, an der Sonnenseite etwas erdfarbiger Röthe u. um den Kelch dünn, fein punktiert, um den Stiel dagegen zusammenhängend gelbbraun berostet.

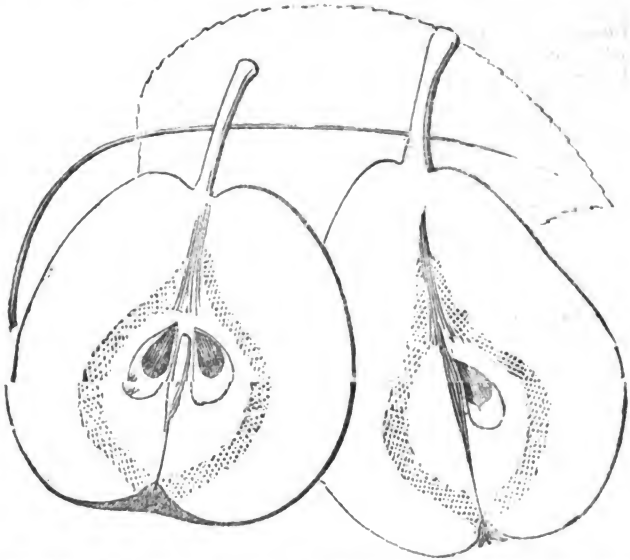
Fleisch: gelblichweiß, etwas körnig und gröblich, rübenartig fest und abknackend von fadeßüßem Geschmack, nur zum Kochen geeignet.

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlschig, Kammern enge mit hellbraunen, an der Spitze noch weißlichen Kernen, die nur wenig Höcker-Ansatz haben.

Reife und Nutzung: die Birne hielt sich unverfehrt u. ohne zu wellen bis Anf. April, wo sie verwendet wurde. Nach ihrer inneren Beschaffenheit hätte sie wohl auch noch länger gedauert und diese Unverwüstlichkeit gibt ihr am meisten Werth, denn an anderen früheren Winterkochbirnen ist gerade kein Mangel, zumal da als zartfleischig geschilderte Früchte ohnedies oft Kochbirnen bei uns bleiben.

Eigenschaften des Baumes: Leroy bezeichnet denselben als schwachwüchsig, für die Spalierzucht geeignet, wogegen ihn Dougard als starkwachsend und fruchtbar angibt. — Einige von mir aus Hrn. Leroy's wenig triebigem Baume wieder abgezweigte Baumschulbäumchen zeigen nur gemäßigten Wuchs, ihre Sommerzweige sind gerade, schlank, ziemlich lang, grünlich graubraun, auf der Sonnenseite dunkelbraun mit weißlichen Punkten. Blätter an denselben klein, elliptisch mit auslaufender Spitze, glatt, feingesägt, kurzgestielt. Am Grunde derselben sind die Blätter größer, länglich eiförmig, einzelne elliptisch, länger oder kürzer zugespitzt, fein oder auch gröber, doch meist nur stumpf-gesägt, etwas sichelförmig, oder gegen den Stiel im Winkel gebogen, sonst ziemlich flach, nicht sehr dunkelgrün, reich, doch fein geadert. Blattstiel 1 — $1\frac{1}{4}$ " lang.

Jahn.



Senator Mosselmann. (Seneator Mosselmann.) Gregoire. • April Mai.

Heimath u. Vorkommen: auch diese neue Birne wurde von Hrn. Gregoire erzogen und benannt. Der junge 11jährige Baum trug zuerst 1852. — Die Früchte zu obigem Holzschnitte hatte ich von Hrn. Millet in Tivremont von der Ausstellung in Namur, u. von Hrn. Gregoire bekam ich später Zweige, die hübsch gewachsen sind und nach welchen ich die Vegetation schildern kann. Die Birne ist zwar eine wirkliche Winterfrucht, doch scheint sie nicht immer zartfleischig zu werden und wird deshalb bei uns nur am Spaliere und unter günstigen Verhältnissen als Tafelfrucht Brauchbarkeit erlangen.

Literatur u. Synonyme: de Viron, Liste syn., S. 95 gibt nur obige kurze Notiz über die Erziehung (wie es scheint nach Verzeichnissen) u. bezeichnet die Frucht, die noch nicht beschrieben sei, als mittelgroß, schmelzend, l. R., für April bis Mai, ähnlich wie Galopin et fils in ihrem Catal. v. 1863, wonach sie schmelzend, allerersten Ranges sein würde. — Einige genauere Angaben macht nur Baltet (im Nachtrage für die deutsche Bearbeitung f. les bonnes Paires und in Revue hortico., daraus in Monatschr. v. 1864, S. 238); die Birne sei mittelgroß, rundeiförmig oder rundlich, hellgrün, in Citronengelb übergehend, a. b. S. S. Sackroth, Fleisch ziemlich fein, halbschmelzend, saftreich, erhaben, Februar bis April. (In Div. Alb. oder in den Annal. de Pom. fand ich die Frucht nicht, ebensowenig in den Berichten der Soc. v. Mons, die sie nach ihrem Verzeichnisse in 9. Publ. gar nicht zu besitzen scheint.)

Gestalt: wechselt, nach unseren Figuren oben, in 2 Formen, rundlich, oder eirund nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmig, doch dürfte die Verlängerung nach dem Stiele nach Baltet's Form-Angaben seltener vorkommen. Die Birne hat Aehnlichkeit auch in der Färbung mit Winter-Melisz, sie färbt sich jedoch bald höher gelb, dauert ungleich länger und der Baum hat eine andere Vegetation.

Kelch: klein, kurzblättrig, hartschalig, offen, in seichter weiter Senkung, zuweilen mit Beulchen umgeben, die einzeln auch über den Bauch hin bemerklich sind, ohne die Abrundung viel zu beeinträchtigen.

Stiel: verschieden dick u. lang, grünbraun, zuletzt schwarz, holzig, steht obenauf, wie eingedrückt, zuweilen wegen eines sich anlegenden Höckers schief.

Schale: grün, später citronengelb mit Grün gemengt oder grünlich punktiert, mit bräunlichen Punkten und Rostflecken, an der S.S. orangefarben geröthet u. um den Kelch mehr oder weniger zusammenhängend berostet.

Fleisch: matt- oder gelblichweiß, sehr fein, ziemlich saftreich, abknackend, aber süß, von alantartigem, ziemlich gewürzhaften Geschmack.

Reife u. Nutzung: meine Früchte aus Tirclemont schienen nach ihrer gelben Färbung schon im Dec. reif, es zeigte sich jedoch die eine versuchte noch hartfleischig, aber süßer und gewürzhafter als die andere, die im Anf. Febr. Faulflecken bekam, ohne daß das noch unverfehrte Fleisch schmelzen gewesen wäre. — Damit will ich jedoch nicht behaupten, daß die Birne nach besserer Ausreise am Baume u. s. w. nicht zartfleischiger u. werthvoller wird u. bis April u. Mai dauert. Mögen deshalb recht viele Anbauversuche mit derselben gemacht werden.

Eigenschaften des Baumes: de Liron bezeichnet denselben als wenig starkwüchsig, sehr fruchtbar, Baltet dagegen als kräftig wachsend, schlankästig und fruchtbar. Er verlangt nach ihm langen Schnitt über nach aufwärts gerichteten Augen, an den oberen Theilen Pincement, damit die Basis nicht zu schwach werde. — An meinen Probeästen sind die Blätter der Sommerzweige länglich oval, ziemlich grob aber stumpfgesägt, glatt, kurzgestielt, unten am Sommerzweige und am 2-jährigen Holze sind sie größer u. mehr länglich eirund, mit meist langer auslaufender Spitze, am Grunde oft herzförmig, feiner, etwas bogenförmig leicht stumpf gesägt-gezahnt, einige auch feiner gezahnt-gesägt, etwas schiff förmig, sehr dunkelgrün und glänzend, Andern wenig sichtbar. Stiel stark u. steif, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ " lang, ziemlich in gleicher Richtung mit dem Blatte stehend, welches auch etwas sichelförmig nach unten gebogen ist. — Sommerzweige gerade, schlank, grünlichbraun, nach Oben mehr dunkelbraun, sparsam u. fein gelblich punktiert. Augen klein, rundlich, ziemlich anliegend. Zahn.

Register zum 5ten Bande.

Die Vorbemerkungen zum Register des 2ten Bandes gelten auch für dieses Register.

A.

- Abdonsbirne = Gelbe Frühbirne S. 198.
 Adam (Beurré Adam) S. 290.
 Adèle de St. Ceras oder Ceran und
 Adèle de St. Denis? = Baronin von
 Nello (Philipp Goës) S. 330.
 Admiral, Brown = Große müßfirte
 Zwiebelbirne, S. 204.
 Admiralsbirne, Amiral musqué, Dief,
 S. 420.
 Aiantbirne, Sommer- (Nr. 450),
 S. 399.
 Alexandre Douillard, S. 487.
 Alexandre Hélie = Schöne Julie, Bb.
 II., S. 307, nach Leroy.
 Alexandre Lambré, irrthümlich =
 Deutscher Muskateller, S. 544.
 Alexandrine Douillard (Nr. 494),
 S. 487.
 Altweiber-Birne = Senfbirne, S. 103.
 Althorp Crasanne (Lond. Cat.), siehe
 folgende.
 Athorps Crasanne (Nr. 479),
 S. 457.
 Amabotte, Herbst-, S. 356.
 " Müßfirte Winter- (Amadot mus-
 qué d'hiver) = Winter-Amabotte,
 S. 355.
 " Winter- (Nr. 428), S. 355.
 Amalia (Nr. 399), S. 297.
 Amanlis Butterbirne, S. 480.
 Amberbirne = Winter-Ambrette, S. 137.
 Ambre gris = dieselbe, S. 137.
 Ambrette épineuse = dieselbe, S. 137.
 " grise = dieselbe, S. 137.
 Ambrette, Große? = Herbstbergamotte,
 S. 464.
 " mit Dornen = Winter-Ambrette,
 S. 137.
 " Winter- (Ambrette d'hiver)
 (Nr. 319), S. 137.
- Ambrette, Winter-, Bähre = dieselbe,
 S. 137.
 " = Winter-Muskatell-
 " ler, S. 544.
 Amiral = Arbre courbé, S. 420.
 " des Chartreux, S. 420.
 Amire roux = Große müßfirte Zwie-
 belbirne, S. 203.
 Amour = Schafbirne, S. 168.
 Ananas belge = Regentin, S. 411.
 Ananasbirne aus England = Com-
 perette, S. 411.
 " französische = dieselbe, S. 411.
 " von Courtray, Ananas de
 Courtray (Nr. 456), S. 411.
 Ananas d'été = dieselbe, S. 412.
 " d'hiver = Regentin, S. 412.
 Angelika-Birne, Angélique = Angelika-
 birne von Bordeaux, S. 382.
 " Heilige? = dieselbe, S. 382.
 " von Bordeaux (Nr. 441), S.
 381.
 Angeline (Nr. 356), S. 211.
 Angélique de Bordeaux = Angelika-
 birne von Bordeaux, S. 381.
 " de Bordeaux nouvelle, S. 382.
 " de Languedoc, de Pise, de Tou-
 louse = Angelikabirne von Bor-
 deaux, S. 382.
 " de Rome? = dieselbe, S. 382.
 Angleterre d'hiver, fälschl. für Schöne
 Winterbirne, S. 152.
 Angobert gros = Doppelte Mansuette,
 S. 351.
 " = Große Rietbirne, S. 50.
 Angoisse = W.-Apothekerbirne, S. 148.
 Apfelbirne, Poire Pomme (Nr.
 406), S. 215 und 311.
 Apothekerbirne, Chaptal's = Chaptal,
 S. 171.
 " Gelbe frühe Sommer- (Nr.
 269), S. 37.

Apothekerbirne, Gelbe Herbst? = Spanische Apothekerbirne, S. 512.
 „ Rheinische Herbst? (Rr. 314), S. 127 und 352.
 „ Spanische (Rr. 506), S. 352, 511 und 549.
 „ Winter? (Rr. 324), S. 147.
 Archiduc Charles bei Willerm., Pom. de la France = Délices d'Hardenpont (belge); in Belgien oft = Napoleons Butterbirne, vergl. Bb. II, S. 497.
 Archiduc d'été, Duhamel = Große müskirte Zwiebelbirne, S. 203.
 Archiduke, Summer = dieselbe, 204.
 Argusbirne = Rouse Lench, nach einer unter ersterem Namen Oberdieck zugegangenen Frucht — Die! hat jedoch die Argus anders beschrieben.
 Augenwald = Eyewood, S. 321.
 Augsburger, Oster- oder Winter- = Winter Apothekerbirne, S. 118.
 Augustbirne, Deutsche, S. 213, 214.
 „ Die!s (Rr. 357), S. 213.
 „ Parfümirte, S. 213.
 „ Schöne (Schöne von Brüssel), S. 213.
 Auguste Julie geht oft nach Baltet (Monatschrift 1864, S. 237) als Grand Soleil, doch reist nach Willermoz erstere weit früher, Ende Juli, Anfang August.
 Augustin, Eiförmige (Rr. 519), S. 415 und 537.
 Augustine (Rr. 458), S. 415.
 Augustinerbirne = Eiförmige Augustin, S. 537.
 „ Gute = dieselbe, S. 537.

B.

Balsambirne, Poire de Baumé (Rr. 446), S. 391.
 Baneau = Veteranen-Wildling, S. 180.
 Baronin von Mello, Baronne de Mello = Philipp Goës, S. 330.
 Beauté hativo = Schmalzbirne von Brest, S. 52.
 Bec d'ois gris de Champagne ou de Provence, S. 522.
 Bein Armud (Armudi) = Wildling von Rotte, S. 197.
 Belle Alliance = Sterkman's Butterbirne, S. 357.
 „ Fariau's? = Neuf Maisons, S. 357.
 „ Bessa = Schatzbirne, S. 164.
 „ d'Aoud? = Brüsseler Birne, S. 44.
 „ de Bruxelles, wird erwähnt unter Brüsseler Birne, S. 44; ferner

unter Großer schönen Jungfernb., S. 60.
 Belle de Guasco? = Gräfin v. Guasco, S. 503.
 „ de Jersey = Tonneau, Jagbirne, S. 266.
 „ de l'Orient, S. 474.
 „ Demoiselle = Große schöne Jungferbirne, S. 59.
 „ de Noël, Belle après Noël = Weihnachtsbirne, S. 373. Dieselbe hier und da = Schönste Winterbirne, S. 152.
 „ de Pragues (Prague) = Schöne von Thouars, S. 505.
 „ des Esquelmes = Beurré Dumont, S. 318.
 „ des Esquermes = Jalousie de Fontenay, S. 100 und 467.
 „ des Forêts = Esperens Waldbirne, S. 423.
 „ d'été, Bellissime d'été = Windforbirne, S. 210.
 „ de Thouars = Schöne v. Thouars, S. 505.
 „ de Thouarsá = dieselbe, S. 506.
 „ de Troyes = dieselbe, S. 506.
 „ excellente, bei Willermoz = Gute von Esée. Bb. II, S. 424. Ich bekam jedoch als Belle excellente sowohl von Papelen als der Soc. v. Mons die Charneu, wenigstens nach der mir kenntlich. Vegetation. 3.
 „ Gabriële Knoop = Winter-Ambrette, S. 137.
 „ Julie (Poire de Tilloy), S. 454.
 „ Madame = Windforbirne, S. 210.
 „ Noisette, fälschlich für Schönste Winterbirne, S. 152 und 192.
 Bellissime de Bur = Schönste Winterbirne, S. 151.
 „ d'hiver = dieselbe, S. 151.
 Benadine, nur der Grünen Höpferwerber als Syn. gehörig, S. 235.
 Bequène, Rayer? = Rother Hasenkopf, S. 189.
 Bequesne, Decaisne, S. 190.
 Bergamotte (Bergamotte) Autumn- = Die!s rothe Bergamotte, S. 464.
 „ Blut-, S. 288.
 „ Buffo (Büfo) = Kröten-Bergamotte, S. 491.
 „ Cadette (Rr. 295), S. 89.
 „ Crapaud (Crapeau) = Krötenbergamotte, S. 491.
 „ Common- = Die!s rothe Bergamotte, S. 464.
 „ commune = Herbstbergamotte, S. 463.

Später f. d. s. l. aber nicht gelagert
 Bergamotte d'Angleterre, auch bei
 Willermoz, Pom. de la France
 = Gansells Bergamotte (Roths
 Dechantsbirne).

- d'automne = Herbstbergamotte,
 S. 463.
- d'Avranches = Gute Louise von
 Avranches, 265.
- do la Hillière = Herbstberga-
 motte, 463.
- de Louvain, Löwener Bergamotte,
 284 und 307.
- de Nemours, 480.
- de Réçons = Herbstbergamotte,
 463.
- d'été, fälschlich als Runde Som-
 mer-Bergamotte, 39 u. 215.
- ronde, Runde Sommer-Ber-
 gamotte, 39.
- d'Errycker oder Dertrycker,
 wahrscheinlich = Bergamotte de
 Strycker, 325.
- Dieß's rothe, 463 und 464.
- Duffart's (Bergamotte Dus-
 sart) (Nr. 318), 135.
- English- = Dieß's rothe Berga-
 motte, 464.
- Esperen's (Bergamotte
 d'Esperen) (Nr. 341), 181.
- Fievée = Naquette, nicht Espe-
 ren's Herrenbirne bei Decaisne.
- Graue = Winter-Apothekerbirne,
 148.
- Grüne, 464.
- Herbst- (Nr. 482), 463. Dieselbe, 83.
- Hilbesheimer (Nr. 285), 69.
- Hof-, Bergamotte de la
 Cour, (Nr. 435), 369.
- Kaiser- = Schönste Winterbirne,
 151.
- Kleinste- = Bergam. Cadotte, 89.
- Klinkhardt's (Nr. 211), 81.
- Knoops Herbst-, 215, 464.
- Kraft's Sommer- (Nr. 358),
 215.
- Kröten- (Bergamotte Crapaud)
 (Nr. 496), 491.
- la = Herbstbergamotte, 463.
- Löwener (Bergamotte de
 Louvain) (Nr. 104), 284 u. 307.
- Lübecker Sommer- (Nr. 369),
 237.
- Melon? = Herbstbergamotte, 464.
- Moritzburger Gold- (Mustrirte
 Monatshefte 1865, 205) hat sich
 als Gelbe Sommer- Butterbirne
 ausgewiesen.
- ordinaire = Herbst-Bergamotte,
 464.

- Bergamotte, Oster- = Bergamotte de
 Paques, häufig für Bergamotte
 von Bugi, 185 und = Deutsche
 Muskateller, 544.
- ronde d'automne, Zinf, 464.
- Roths Winter- = Trodner Mar-
 tin, 522.
- Rouwa? = Herbst-Bergamotte,
 464.
- Runde Sommer- (Nr. 270), 39.
- Siedler, wahrscheinlich =
 Roths Bergamotte, 215.
- Scotch? = Große britannische
 Sommerbirne, 279.
- Sicilische, Bergamotte musquée
 de Sicile = Berg. Cabette, 89.
- Späte Schweizer- (Nr. 292),
 89, auch S. 463.
- Ströcker's, Bergamotte de
 Strycker (Nr. 413), 325.
- Suisse, 464.
- suisse, Bergamotte suisse tur-
 binée, Swiss Bergamot = Späte
 Schweizerbergamotte, 88.
- von Bugi (Bergamotte de
 Bugi) (Nr. 343), 185.
- Weiße = Gute Louise, 354.
- Weißschalige = dieselbe, 354.
- Winter = Klöppelbirne, 371.
- York = Dieß's rothe Bergamotte,
 464.
- Zephirin's = Zephirin Louis, 532.
- Belaimont (van Mons) in Herrnhau-
 sen = Holländische Jgelbirne,
 Monatsheft. VII, 238.
- Besi (Bezi) de Caën = auch nach De-
 caisne Leon Leclercq de Laval,
 Eb. II, 543.
- de Louvain, 283 und 307.
- d'Esperen = Esperen's Wildling,
 305, fälschlich für Bergamotte
 d'Esperen, 181 und 305.
- des Vétéran's = Veteranen-Wild-
 ling, 179.
- de Quessoy, Merlet's = Winter-
 Ambrette, 137.
- d'Hery (de Heric, Besidery)
 Wildling von Hery, 345.
- Rameau = Veteranen-Wildling,
 180.
- royal = Wildling v. Hery, 345.
- Vaat (Besidery Va, Vatte, Vaët,
 Waët, de St. Vaast, de St. Waast)
 175.
- Beterave = Sommer- Blutbirne, 218.
- Bejelsbirne (Nr. 337), 173.
- Gemeine oder Mittlere = Bejels-
 birne, 173.

Beßelsbirne, Große = Kleiner Kägen-
 kopf, 173.
 „ Große französische = Großer
 Kägenkopf, 173.
 Beßelsbirne = Beßelsbirne, 173.
 Beurré Amiral, 420.
 „ Bachelier = Bachelier's Butter-
 birne, 301.
 „ Beauchamps ist nicht Bergamotte
 Cadette, 90.
 „ Beaumont? = Wilsing von
 Vaat, 175; fälschlich = Esperen's
 Wilsing, 305.
 „ Beimont (Beymont)? = Wilsing
 von Vaat, 175.
 „ Berkmanns = Berkmanns But-
 terbirne, 343.
 „ blanc de Nantes, 422.
 „ d'été, fälschlich für Gelbe
 Sommerbutterbirne, 55.
 „ Chaptal = Chaptal, 172.
 „ Clairgeau, 516.
 „ Colmar gris = Regentin, Willer-
 moz Pom. de la France.
 „ Curtet = Graf Lamu (Dingler),
 108, doch falsch nach Vivort, *ibid.*
 (allein die Vegetation ist sehr äh-
 nlich. Zahn.)
 „ d'Andusson d'hiver = Defays
 Dechant'sbirne, 451.
 „ d'Autun, d'Autein = Napoleons
 Butterbirne, nach Willermoz Pom.
 de la France.
 „ de Capucins = Herbst-Amabotte,
356.
 „ de Coning (Conning oder Kö-
 ning) = Konnings-Butterbirne, 79.
 „ Désais? = Doyenné Désays, 451.
 „ de Février = Februar-Butter-
 birne, 551.
 „ de Fontenay = Graue Winter-
 butterbirne, 524.
 „ de Hemptienne, hie und da =
 Jean de Witte, 157.
 „ de Hollande = Holländische But-
 terbirne, 273.
 „ Delfosse = Delfosse's Butterbirne,
465.
 „ de Louvain = Comperette, 284.
 „ Delpierre = Delpierre's Birne,
251.
 „ de Nantes = Butterbirne von
 Nantes, 421.
 „ de Printemps Decaisne = Col-
 mar van Mons, 153.
 „ de Rackenheim, ober Rackeng-
 hem = Apfelbirne, 312.
 „ des Beguines = Beguinen-Birne,
493.

Beurré de Semur? = Doppelte Man-
 suette, 351.
 „ d'Esquelles, 467 u. vergl. 318.
 „ de Wetteren = Butterbirne von
 Wetteren, 361.
 „ d'Hardenpont, fälschlich = Apfel-
 birne, 312.
 „ d'hiver nouveau = Graue Win-
 ter-Butterbirne, 524.
 „ Dumont? = Dumont-Dumontier,
318, auch 337.
 „ Dumontier ober Dumoustier? =
 Dumortier's Butterbirne, 317.
 „ Dumortier = dieselbe, 318, auch
338.
 „ du Roi = Dieß's Butterbirne,
 nach Willermoz Pom. de la France.
 „ Duval = Duval's Butterbirne,
309, fälschlich hier und da = Har-
 senpont's-Winter-Butterbirne, 310.
 „ Duverny = Köstliche von Mons,
513.
 „ fauve de Printemps = Braun-
 rothe Frühlingsbirne, 379.
 „ George, Georg's frühe Herbst-
 Butterbirne = Brüsseler Zucker-
 birne, 440.
 „ Giffard = Giffard's Butterbirne,
385.
 „ Goubault = Goubault's Butter-
 birne, 233.
 „ gris de Luçon, B. gris d'hiver,
 B. gris d'hiver nouveau, B. gris
 supérieur = Graue Winter-Butter-
 birne, 524.
 „ Haffner, bei Willermoz, Pom. de
 la France, Syn. sowohl der Köst-
 lichen von Charneu, wie der Holz-
 farbigen Butterbirne (Bd. II.)
 „ Hardy? = Renne's Butterbirne,
435.
 „ jaune d'été = Gelbe Sommer-
 Butterbirne, 55.
 „ Kennes = Renne's Butterbirne,
435.
 „ Lombard = Dieß's Butterbirne,
 nach Willermoz, Pom. de la France.
 „ Louise d'Araudoré = Gute Louise
 von Avranches, 266.
 „ Nantais = Butterbirne v. Nan-
 tes, 421.
 „ Navez = Herzog v. Nemours, 480.
 „ Noisette? = Herzog v. Nemours,
479.
 „ Noisette anglais = Amanlis
 Butterbirne, 480.
 „ Oran (Coulommiers) = Dieß's
 Butterbirne, Willermoz Pom. de
 la France.

- Beurré Paridans** = Pariban's-Butterbirne, 497.
- „ Quetelet ou Biscourtet = Graf Lamp, 108. (Die Vegetation zeigt Uebereinstimmung. Jahn.)
- „ Six = Str's Butterbirne, 349.
- „ Sterkmans (Streckman, Strogue-man, d'Esterkmann) = Sterkmans Butterbirne, 357.
- „ superfin = Hochfeine Butterbirne, 299.
- „ van Marum, Van Marum's Schmalzbirne = Brüsseler Zuckerbirne, 440.
- „ van Mons = Baronin von Nello (Philipp Gors), 330.
- „ vert = Dieß's Butterbirne, Wilermo; Pom. de la Franco.
- „ d'été, Grüne Sommer-Butterbirne, 61.
- Biémont?** = Pergamotte Cabette, 90.
- Birne, Altemeiber-** = Senfbirne, 103.
- „ Amber- = Winter-Ambrette, 187.
- „ Beguinen- (Nr. 497), 493.
- „ Brüsseler- (Nr. 272), 43, auch 226.
- „ Brüsseler-Knoops? = Brüsseler grüne Nabame, 232.
- „ Cypriſche- (Merlet's), 29.
- „ Delpierre's (Nr. 376), 251.
- „ Frankfurter? = Frankensbirne, 63.
- „ Französische = Winter-Apothekerbirne, 148.
- „ Hamburger-, 209.
- „ Heilige Catharinen- = Zwibogenbirne, 35.
- „ Löwener- (Nr. 392), 283, 307.
- „ mit gebogenen Aesten = Krummholzbirne, 420.
- „ mit zwei Kelchen (Kelschige-) = Zwibogenbirne, 36.
- „ mit zwei Köpfen = dieselbe, 35.
- „ ohne Haut = Hartschalige Sommerbirne, 205.
- „ ohne Schale? = Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 27.
- „ Persische- = Schmalzbirne von Brest, 52.
- „ Rain-? = Rheinische Birne, 312.
- „ Rheinische, 127; = Apfelbirne, 312.
- „ Rothbackige Knoops, 44.
- „ Saftige Bresters- = Schmalzbirne von Brest, 52.
- „ Salzburger- (Nr. 360), 219.
- „ Schafzlauer- (Böhmen) = Sommer-Apothekerbirne, Vb. II, 67, nach Monatschrift III, 60.
- „ Schmelzende Bresters- = Schmalzbirne von Brest, 52.
- Birne, Spröbe Bresters-** = Schmalzbirne von Brest, 52.
- „ von Aston Lowm (Nr. 306), 111.
- „ von Rienzheim (Nr. 365), 229.
- „ von Tongres (Nr. 493), 485.
- Bisambirne in Franken?** = Klöppelbirne, 371.
- Bischoffsbirne, Lange gelbe, Bishops Peer** (Nr. 350), 199.
- Bishops Thumb, die** (Nr. 481), 461.
- Blanchéte à longue queue** = Langstielige Blanquette, 389.
- Blanquette, Kreiselförmige** (Nr. 348), 195.
- „ Kreiselförmige, Große, Gros Blanquet, Dieß's = dieselbe, 195, 329.
- „ Kleine, 208.
- „ Langstielige, Blanquet à longue queue (Nr. 445), 389.
- Blanquet, Gros, Quint, und Duhamel**, 195; Zinf's, 389.
- „ Gros, rond? = Kreiselförmige Blanquette, 195.
- „ Petit (Poire de Perle), 195.
- „ Long Stalk (Stalked), 390.
- Bleßbirne** = Pefelsbirne, 173.
- Blood-Peer oder Blood-Peer** = Sommer-Blutbirne, 218.
- Blutbirne, Große böhmische**, 288.
- „ Herbst- (Nr. 394), 287.
- „ Lütticher-, 288.
- „ Sommer- (Nr. 359), 217.
- „ Späte = Herbst-Blutbirne, 288.
- Bogenäckerin, Welsche** = Rummelter Birne, 448.
- Boïarmud** (Nr. 320), 139.
- Bouchet, de?** = Comperette, 412.
- Bonchrétien** = Bonum Chrustumium, 3.
- „ d'Auch 474; = Bonchrétien de Vernois u. Turk, 148; = Schafbirne, 164.
- „ d'automne? = Spanische Apothekerbirne, 512.
- „ d'Espagne, Spanische Apothekerbirne, 511. Vergl. auch S. 279.
- „ d'Espagne d'oré? = dieselbe, 512.
- „ d'été d'oré hatif = Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 37.
- „ d'été fondant musqué = Bugiarba, 258.
- „ d'été musqué = Müskirte Sommer-Gute-Christenbirne (Nr. 351), 201 u. vgl. 203, 205, 268.
- „ „ Merlet? = Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 37.
- „ de Tours = Winter-Apothekerbirne, 148.

- Bonchrétien d'hiver = dieselbe, 148.
 „ d'oré d'Auch, 127.
 „ du Constantinople = Winter-
 Apothekerbirne, 148.
 „ Müsk Summer = Müskirte Som-
 mer-Gute-Grüthenbirne, 201.
 Bonne de Kienzheim = Birne v. Kienz-
 heim, 229.
 „ de Longueval = Gute Louise v.
 Avranches, 265.
 „ de Noël, Bonne après Noël =
 Weihnachtbirne, 343.
 „ Louise d'Arandoré = Gute Louise
 v. Avranches, 266.
 „ Poire de Louis XIV = Bugiarba,
258.
 Bonnissime de la Sarthe = Feigen-
 birne von Mençon, 348.
 Bon-Valet, de = Wildling von Fery,
345.
 Bosdurghan Armud = Sommer-Apo-
 thekerbirne, 127.
 Booshoo Klandiboret = Dechantsbirne
 von Mençon, nach Willermoz.
 Bostelsbirne = Beßelsbirne, 173.
 Bouvier d'Automne, 170.
 „ de Printemps? = Neue Bouvier,
170.
 Bouvier, Neue (Nr. 335), 169.
 Braibirne, Champagner-, 259.
 „ Späte = Rummelter Birne, 448.
 Braunbirne = dieselbe, 448.
 Brie, Doppelte, 261.
 Broom Park (Nr. 321), 141.
 Brown Admiral = Große müskirte
 Zwiebelbirne, 204.
 Brugmanns (Nr. 301), 101.
 Bram Park = Broom Park, 141.
 Bugiarba (Nr. 379), 257. (N. nach
 Decaisne vom Grünen Sommer-
 born, Vb. II, S. 395, verschoben.)
 Bugiarba des Italiens = Épine d'été
 (Grüner Sommerborn), 258.
 Bunkredie, Winter- = Winter-Apothe-
 kerbirne, 148.
 Bürgermeister Bouvier, falsch für Be-
 teranenwildling, 180.
 Butterbirne, Amanlis', 480.
 „ Bacheliers, Beurré Bachelier
 (Nr. 401), 301.
 „ Beauchamps, ist nicht Bergamotte
 Gabelle, 90.
 „ Berkmanns, Beurré Berk-
 manns (Nr. 422), 349.
 „ Bejereby's-, nach Hrn. Clemens
 Robt (briefliche Mittheilung) =
 Winter-Neis. Jah.

- Butterbirne, Cosoma's Herbst-, 506.
 „ Coniker (Nr. 361), 221.
 „ Czinodser, Sommer-? = Czi-
 no-
 veser Herbstbirne, 92.
 „ Delfosse's (Nr. 433), 465.
 „ Dief's, 479 und 510.
 „ Donauers Herbst- (Nr. 417),
333.
 „ Dumottiers, Beurré Du-
 mortier (Nr. 409), 317.
 „ Dupals, Beurré Duval
 (Nr. 405), 309.
 „ Februar- (Nr. 526), 551.
 „ Gelbe Sommer- (Nr. 278), 55.
 „ Gellerts- (Nr. 298), 95.
 „ Georg's frühe Herbst-, 440.
 „ Gerbenss Weigsdorfer = Gerb-
 essen, 235.
 „ Giffard's, Beurré Giffard
 (Nr. 443), 385.
 „ Goubault's (Nr. 367), 233.
 „ Gömann's? = Kreiselförmige De-
 chantsbirne, 51.
 „ Graue Winter- (Nr. 512), 523.
 „ Grüne (Nr. 281), 61.
 „ Hochfeine, Beurrésuperfin
 (Nr. 400), 299.
 „ Holländische (Nr. 387), 273.
 „ Hussens = Hussens Sommer-
 birne, 47.
 „ Rennes', Beurré Rennes
 (Nr. 468), 435.
 „ Ronnings (Nr. 290), 79 =
 Cadet de Veaux, 423.
 „ Leberbogen's (Nr. 288), 75.
 „ Löwener? = Bezi de Louvain, 307.
 „ Mayr's frühe (Nr. 457), 413.
 „ Muskatellerartige = Comperette
 nach Müller in Büllschau, Bei-
 träge, 98.
 „ Paribans', Beurré Pari-
 dants (Nr. 499), 497.
 „ Paternoster's (Nr. 508), 515.
 „ Schmidberger's = Espérime, 305.
 „ Sig's (Nr. 425), 349.
 „ Sterkman's (Nr. 429), 357.
 „ Trouffeau's = Doctor Trouffeau,
489.
 „ Urbane's (Nr. 517), 533.
 „ Vereins-, Fondante du Co-
 micoe (Nr. 407), 313.
 „ von Weßeln (Nr. 297), 93.
 „ v. Nantes, Beurré de Nan-
 tes (Nr. 461), 421.
 „ v. Wetteren, Beurré de
 Wetteren (Nr. 431), 361.
 „ Willermoz's, Poire Willer-
 moz (Nr. 402), 303.
 Buzelbirne = Beßelsbirne, 173.

C.

- Cadet de Bordeaux = Bergamotte
 Gabette, 89.
 „ de Veaux, nicht dieselbe, 90, aber
 nach Baltet = Konings Butter-
 birne, 423.
 Cailleaux (Caillots) = Apfel- ober
 Scheibbirnen, 311.
 Caillot rosat d'été, 215.
 Calabrois musqué = Rüsfirte Fla-
 schenbirne, 339.
 Calbas musqué = Holländische Butter-
 birne, 274.
 „ Peer = Rüsfirte Flaschenbirne,
339.
 Calebasse = Flaschenfürbisbirne (Hol-
 ländische Butterbirne), 273.
 „ d'hiver, säislich = Dr. Bréto-
 neau, 160.
 „ de Nerkmann = Sterkman's
 Butterbirne (Beurré Sterkmans),
357 und 440.
 „ double? = Flaschenfürbisbirne
 (Holländische Butterbirne), 274.
 „ Tougard, 481, 274.
 „ Carafon, impériale, monstre,
 Nerkman's, monstrueuse de Nord,
 royale = Van Marum's Flaschen-
 birne, 440.
 „ musquée = Rüsfirte Flaschen-
 birne, 339.
 Caleville = Sommerblutbirne, 218.
 Calvier, Bauhin? = Deutsche Rüs-
 kateller, 544.
 Calvillbirne (Nr. 333), 165.
 Caneel - Peer (Kaneel - Peer)? =
 Schmalzbirne von Brest, 51.
 „ „ France od. Franse? = Knoop's
 französische Zimmbirne, 245.
 Canetsbirne = Herzog von Nemours,
480.
 Canning = Bishops Thumb, 482.
 „ Wahre, 462, (bereits v. Schmitz
 beschrieben II. Bb., 379 b. Hbb.)
 Capshoaf, (Nr. 480), 459.
 Carafon = Van Marum's Flaschen-
 birne, 440.
 Carl X (Charles X) (Nr. 346), 191.
 Nach Herrn Vorder's (Koch's Wo-
 chenschrift 1865, 60) wird sie rich-
 tig ausgebildet eine gute Winter-
 tafelfrucht.
 Carl VI, 192.
 Carl van Ron's Federbissen
 (Nr. 507), 513.
 Carwey-Peer = Wildling v. Hery, 345.
 Cassante de Brest = Schmalzbirne
 von Brest, 52.

- Cassante des bois, 192.
 „ d'Hardenpont = Hardenpont's
 Knastbirne, 549.
 Cassolette, 207.
 Castelline? = Franc Real, 149?; =
Thompsons, 472.
 Catillac rosat, 192.
 Catinfa (Nr. 312), 123.
 Céleste de Guasco? = Gräfin von
 Guasco, 510.
 Certeau d'été, Gros? = Große schöne
 Jungfernbirne, 59.
 „ musquée d'hiver = Junfer Mar-
 tin, 547.
 Champagnerbirne, Heibelberger = Rum-
 melsterbirne, 448.
 „ Medlenburger = Grüne fürst-
 liche Tafelbirne, 428?; = Trompe-
 tenbirne, 427.
 Champ de la Porte = Dechantsbirne
 von Mençon nach Willermoz
 Chaptal (Nr. 336), 171, auch genannt
380.
 Charles Smet? = Angelisabirne von
 Bordeaux, 382.
 „ X, hie und da = Napoleon's
 Butterbirne, 192.
 Charles van Mons, 513.
 Charlotte von Brouwer, Char-
 lotte de Brouwer (Nr. 307),
113.
 Chevalier, irrig hie u. ba = Bache-
 lier, 302.
 Christbirne, Gute Winter- = Winter-
 Apothekerbirne, 148.
 „ Rüskateller Sommer- = Rüs-
 firte Sommer- Gute-Christbirne,
201 und 258.
 „ Rüs. frühzeitige = dieselbe, 201.
 „ Rüsfirte Sommer- Gute-
 (Nr. 351), 201.
 „ Spanische, 352.
 „ Winter- = Winter-Apothekerbirne,
148.
 Chrustumium = Winter-Apotheker-
 birne, 147.
 Citronatbirne, Rothbadige (Nr.
371), 241.
 Citronée? = Goubault's Butterbirne,
233.
 Citronenbirne = Rothbadige Citronat-
 birne, 241.
 „ Zebner = dieselbe, 241.
 Clemence (De Jonghe), 254.
 Clement Bivort, 254.
 „ van Mons, Clement (v.
 Mons) (Nr. 377), 253.
 Colmar (Colmar) boise = Deutsche
 Rüskateller, 544.

Colmar Charny = Arbre Courbé, 420.
 „ d'Arenberg, oft mit Beurré Bachelier verwechselt, 302.
 „ Delahaut's, Colmar Delahaut (Nr. 520), 539.
 „ de Sully = Regentin, Leroy und eigne Erfahrung. Jah. v. 745.
 „ des Invalides = Colmar van Mons, 153.
 „ von Flotow's (Nr. 322), 143.
 „ Herbst's, (Nr. 485), 469.
 „ Navez, 480. — Bei Billermoz, Pom. de la France, ist sowohl Colmar Navez Bouv., wie Beurré Navez Bouv. Syn. der Duc de Nemours. Doch sei Colmar Navez van Mons verstanden.
 „ Sabine = Sabine, 285.
 „ van Mons (Nr. 327), 153, auch noch 480.
 „ Gros, van Mons = dieselbe, 153.
 Colorée d'Août? = Große schöne Jungfernbirne, 60.
 Compotbirne, ähnlich Trodenem Martin, 522.
 Comte de Lamy = Dingler, 88 u. 107.
 Comtesse de Frenol = Figue de Naples, 348.
 „ de Guasco = Gräfin von Guasco, 509.
 Confesselsbirne, Rothe (Nr. 305), 109.
 „ Grüne, 109 und 190.
 Confessionsbirne = Rothe Confesselsbirne, 110.
 Conseiller Ranwez, 472.
 Copsheat, Cops Heat = Capsheaf, 460.
 Coquillard = Arbre courbé, 420.
 Corchorus = Marie Louise Duqu, 68.
 Corille = Jorellenbirne in Belgien, Decaisne.
 Coulesoif = Lange Rundneckbirne, Sidler, 231.
 Coulon de St. Marc = Schöne von Thouras, 508.
 Courte d'Ersol? = Große schöne Jungferbirne, 60.
 Cousinotte = Sommerblutbirne, 218.
 Crasanne Althorpe, 458.
 „ d'hiver, Dec. = Colmar v. Mons, 154. — Decaisne gab dasselbe Syn. jedoch auch bei Crasanne Bb. II, 145, hinzu.
 Cristalline (Cat. Lond.) = Angélique de Bordeaux, 150, 382.
 Cumberland, de Cumberland, 299 und irrig = Reine des Poires, 328.
 Curé (Pastorenbirne), nicht = Paternoster, 516.

D.

Dathis, Dathis de Printemps? = Hochseine Butterbirne, 309.
 Dauphine, falsch für Grandipanne, 546.
 De Bouchet? = Comperette, 412.
 Dechant Dillen, 295.
 Dechantsbirne, Affre's = Erzbischoff Affre, 483.
 „ Brüsseler Sommer- 212.
 „ Defays', Doyenné Defays (Nr. 476), 451.
 „ Delfosse's = Delfosse's Butterbirne, 466.
 „ Goubault's, Doyenné Goubault (Nr. 432), 363.
 „ Kreiselförmige (Nr. 277), 53.
 „ Leberbogen's = Leberbogens Butterbirne, 75.
 „ Neue späte Winter-, genannt unter Colmar Flotow, 148.
 „ Vereins- = Doyenné du Comice (Nr. 408), 315.
 „ von Mençon, Doyenné d'Alençon, 865.
 De Coq, Decaisne, 388.
 Délices de Charles (Bouvier), 518.
 „ de Charles van Mons = Carl van Mons Lederbissen, 513.
 „ de Mons, 518.
 „ d'Hardenpont, irrig = Apfelbirne, 312.
 „ van Mons = Spoelberg (Bb. II, 485), Decaisne; auch = Duvernoy (Duvergnies) nach demselben.
 Despierre's Birne (Nr. 376), 251.
 Delvigne (Herrenhausen), 192. Ist nach Borchers (Roche's Wochenchrift 1865, 60) wahrscheinlich = Kampervenus.
 De Monsieur = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bb. II, 220.
 De Seigneur = dieselbe, ibid.
 Des Vétérans = Veteranen-Wilbling, 179.
 Deux Soeurs = Schwesterbirne, 119.
 Deux Têtes = Zwiboblenbirne, 35.
 Dickbauch v. Gersent's (Nr. 389), 277.
 Dillen, Dillen d'automne = Dillens Herbstbirne, 295.
 „ Gros (Gros Dillen) = Sie u. ba Dief's Butterbirne, 295.
 Dingler = Graf Lamy, 107.
 Dir (Nr. 293), 85, noch erwähnt 502.
 Doctor Bouvier (Nr. 331), 161.
 „ Bretonneau (Nr. 330), 159.
 „ Capron (Nr. 309), 117.

Doctor Trouffseau (Nr. 495),
 489.
 Doré d'Auch, 512.
 Dorothee royale, 479.
 Double calice = Zwibogenbirne, 36.
 Doucette = Angelikabirne von Vor-
 beaur, 382.
 Douillard = Alexandrine Douillard,
 488.
 Doyen Dillen, Dechant Dillen, 295.
 Doyenné d'Alençon = Dechantsbirne
 von Alençon, 365.
 „ d'automne = Korallenrothe Po-
 meranzenbirne, Vb. II, 220. *)
 „ Désays = Desays' Dechantsbirne,
 451.
 „ de Juillet, 212.
 „ d'été, 212.
 „ de Sterkmans (Streckmans, Stre-
 queman, d'Esterkman) = Sterk-
 mans Butterbirne, 357.
 „ d'hiver, Doyenné d'hiver nou-
 veau, D. d'hiver d'Alençon, D.
 marbré = Dechantsbirne v. Alen-
 çon, 365.
 „ du Comice = Vereins-Dechants-
 birne, 315.
 „ Goubault = Goubault's Dechants-
 birne, 363.
 „ gris d'hiver nouveau = De-
 chantsbirne, von Alençon, 365.
 „ marbré (Loiret) = Graue Win-
 terbutterbirne, 524, auch = De-
 chantsbirne von Alençon, 365.
 „ Pommier = Kreiselförmige De-
 chantsbirne, 53.
 Dreifönnigbirne = Junfer Martin, 548.
 Duo de Nemours = Herzog von Ne-
 mours, 480.
 Duchesse de Montebello = Royale
 d'hiver, 378.
 Dumon = Dumortier (Nr. 419),
 337.
 Dunmore (Nr. 287), 73.
 Durandean = Birne v. Longres, 485.
 Durkloßsche, Cerutti's (Nr. 366),
 231.
 Duvernay, Duverny und Duvergnyes,
 514.
 Dwaßl = Duval's Butterbirne, 310.

E.

Écarlate musquée = Korallenrothe
 Pomeranzenbirne, Vb. II, 220.

Eble Mönchsbirne (Nr. 374),
 247.
 Egmont (Nr. 286), 74.
 Eierbirne, Wälfche (Nr. 388),
 275.
 Eierbirne, Wilbe, 275.
 Eiferfüchtige = Jalousie, 99.
 „ Französische (Nr. 484), 467.
 Eisbirne, Winter- (Nr. 529),
 557.
 Essaffer Birne = Knausbirne, 407.
 Eltons Birne, Elton Pear (Nr.
 396), 291.
 Emanuel (partim), bei Dec. = Gros
 Certeau d'été; ? = Große schöne
 Jungferbirne, 60.
 Emerance (Bivort), erwähnt, 508.
 Engelsbirne, Große = Angélique de
 Bordeaux, 381.
 Englische von Vorbeaur = dieselbe, 382.
 Épine d'hiver, 137.
 „ longue d'hiver = Lange gelbe
 Winterbirne (Gute Louise?), 354.
 Erntebirne = Partschalige Sommer-
 birne, 206.
 Erzbischoff Affre (Nr. 492), 483.
 „ Sibour (Nr. 500), 499.
 Erzengel Michael (Nr. 311), 121.
 Erzherzog Karl in Frankreich = Har-
 denponts Lederbissen, (Vb. II, 484),
 nach Leroy und Willermoz.
 Eselsmaul, Rayer? = Rother Hasen-
 kopf, 189.
 Esmeralda, (Esmeralde; Esme-
 rald; Emerald) (Nr. 504), 507.
 Esperen's Walbbirne, Belle des
 Forêts (Nr. 462), 423.
 Esperine = Schmidbergers Butter-
 birne, 305.
 Eyewood, Augenwald (Nr. 411), 321.

F.

Faßbirne, Deutsche? = Rothe Confes-
 selbirne, 110.
 Faßfüller = Knausbirne, 407.
 Favors musqué = Comperette, 412.
 Feigenbirne, Gemeine, 348.
 „ von Alençon (Nr. 424), 347.
 Ferdinand Demeeester (De Meister, De
 Münster) = Meuris, Surpasse
 Meuris (Vb. II, 261), nach Ann.
 de Pom. V, 55 und Decaisne.
 Figue de Naples = Feigenbirne von
 Alençon, 348.

*) Die Beschreibung der letzteren ist zum Ersatz der Fessel in Vb. II S. 219 bestimmt (welche sich Vb. V S. 49 besser beschreiben findet) und wurde zugleich mit der Beschreibung der Birne von Mon Lema, welche die S. 111 des V. Bandes beschriebene Walter Ceruti ersetzen soll, dem Schlußhefte des V. Bandes auf 2 besonderen Druckblättern beigegeben.

Figure, Figure d'hiver, Figure d'Alençon = dieselbe, [347](#).
 " vert, [348](#).
Fin Or d'hiver = Franc Real, [149](#).
 " d'été, Mayer? = Zartschalige Sommerbirne, [205](#).
Fleischbirne = Herbstbutbirne, [288](#).
Klaschenbirne = Holl. Butterb., [273](#).
Klaschenbirne, Graue = Mäskirte Klaschenbirne, [339](#).
 " Große = Prinzess Marianne, [274](#).
 " Mäskirte (Nr. [420](#)), [339](#). — Dieselbe? = Voscs's Klaschenbirne nach Baltet Monatschr. X, [236](#) (worunter jedoch Prinzess Marianne zu verstehen ist, da Baltet unsere Voscs's Klaschenbirne Beurré Bosc u. Beurré d'Aprémont nennt.) Dieselbe? = Holländische [Butterb.](#), [274](#).
 " Tougar b's (Nr. [491](#)), [481](#).
 " van Marum's, Poire oder Calbasse van Marum (Nr. [470](#)), [489](#).
Fleur des Gignes = Zartschalige Sommerbirne, [205](#).
Fondante de Brest, Schmalzbirne v. Brest, [51](#).
 " de Brest, Doppelte? = Knoops französische Zimmbirne, [245](#).
 " de Malines = Butterbirne von Mecheln, [93](#).
 " de Noël = Weihnachtsbirne, [373](#).
 " de Tirmont = Dumortiers Butterbirne, [318](#).
 " de Pariselle (vergl. Vb II, [563](#)) = Hardenponts Lederbissen nach Peron;? = Lederbissen aus Angers nach Willermoz Pom. de la France u. nach Baltet (Monatschrift 1864, [236](#)).
 " du Comice = Vereinsbutterbirne, [313](#).
 " hative = Schmalzb. v. Brest, [51](#).
 " Sickler = Sidlers Schmalzb., [281](#).
Fontarabie, [192](#).
Foppen-Peer, Knoops, [541](#).
Forellenbirne, Frühe und kleine = Frankensbirne, [63](#).
Forêt d'hiver = Franc Real, [149](#).
Franchipanne, Winter-, Franchipanne d'hiver (Nr. [523](#)), [543](#), auch [192](#).
 " Sommer- [545](#).
Franc Réal (Nr. [325](#)), [149](#).
 " " d'été = Runde Mundnebirne, [150](#).
 " " gris et doré = Franc Réal, [149](#).
 " " Gros = Angélique de Bondeaux, 15^c, [392](#).

Franc Réal, Bureau = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Vb. II, [220](#).
Frankensbirne (Nr. [282](#)), [63](#); = Kleine Falzgräfin, [240](#).
Frankfurter-Birne, [542](#).
Frankfurter, Frühe = Knausbirne, [407](#).
 " Sommer-? = Frankensbirne, [63](#).
 " Winter-, [542](#).
Fransé Caneel-Peer = Knoops französische Zimmbirne, [245](#).
Franz II. (Nr. [299](#)), [97](#).
Franz Duval = Duvals [Butterb.](#), [310](#).
Franzmadam (in Hannover u. L. D. G.)? = Schönste Sommerbirne oder auch Römische Schmalzb., [44](#).
Frauenbirne (Poire Madame), [44](#).
Frauenschenkel (Meiningen) = Brüsseler grüne Madame, [232](#).
Frédéric Lélieur = Van Marum's Klaschenbirne, [440](#).
Friolette, [207](#).
Frühbirne, Gelbe (Nr. [347](#)), [193](#).
 " Kleine gelbe = dieselbe, [193](#).
 " Rothe = Hannover'sche Jakobsbirne, [193](#).
Frühlingssbirne, Braunrothe (Nr. [440](#)), [379](#).
Fündling aus Prag = Arenberg (Vb. II, [357](#)), nach El. Rodts brieflicher Mittheilung.
Fulvie Gregoire, angeblich = Neue Fulvie, [520](#).

G.

Galbasbirne = Mäskirte [Klaschenb.](#), [340](#).
Gänsekopf, [190](#).
Gänskragen = Holländ. [Butterb.](#), [274](#).
Gärtnerbirne, Poire d'Horticulteur (Nr. [395](#)), [289](#).
Gédon Paridant? = Paridant's Butterbirne, [497](#).
General Dutilleul (Nr. [477](#)), [453](#).
 " Totleben (Nr. [502](#)), [503](#);? = Dumortiers Butterbirne, [318](#).
 " von Lourmel, Général de Lourmel (Nr. [412](#)), [323](#).
Georg Fodiebhad = Dieß Butterbirne, (Vb. II, [163](#)), Monatschr. VII, [238](#).
Gerbesen (Nr. [368](#)), [235](#).
German Muscat = Deutsche Mustarter, [544](#).
Gewürzbirne = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Vb. II, [220](#).
 " Loire's (Nr. [475](#)), [449](#).
 " Sidlers, wahrscheinlich = Große schöne Jungfernbirne, [60](#).
Glacé d'hiver = Winter-Eisbirne, [557](#).
Glasbirne, bei Liegel = Große schöne Jungfernb., [60](#); = Gute Louise, [354](#).

Glockenbirne, Westphälische = Kuhfuß nach briefl. Mittheilung v. Ueber.
 Goldbirne, Späte Winter = Frank Real, 149; = Trodner Martin, 522.
 Good Lewis-Peer = Gute Louise, 354.
 Goud-Peer (Goldbirne, jedoch nicht Knoops Goldbirne) = Gelbe Sommer-Butterbirne, 55.
 Gracieuse = Deutsche Nationalbergamotte, 342.
 „ ? = Schönste Winterbirne Dieß, 152.
 Gracioso, la Gracieuse (Nr. 421), 341.
 Gracioso d'automne = Spanische Apothekerbirne, 512.
 Gracioli = Winter-Apothekerbirne, 148.
 Gracioli de la Toussaint = Spanische Apothekerbirne, 512.
 Graf Lamy, Comte de Lamy (Nr. 304), 107.
 Gräfin v. Guasco = Comtesse de Guasco (Nr. 505), 509.
 Grain de Corail in Belgien = Forelenbirne, Decaisne.
 Granatbirne, Granat-Peer = Sommer-Blutbirne, 217.
 Grand Brétagne (Grand Bretagne, Grand de Bretagne) = Große brittanische Sommerbirne, 279; ? = Spanische Apothekerbirne, 352.
 „ „ d'automne? = dieselbe, 279.
 „ „ la grosse = Bonchrétien d'Espagne, Spanische Apothekerbirne, 279, (352) und 542.
 Grand Mogul, Gros Mogul, 543, falsch für Schönste Winterbirne, 152.
 „ Monarch? = Deutsche Mustateller, 543.
 Grand Salomon = Louis Philippe, 191.
 Grand Soleil = Sonnenbirne, (Nr. 816), 131.
 Granille? = Zwibögenbirne, 35.
 Graslin? = Hochfeine Butterbirne, 301; ? = Laura von Glynnes, 433.
 Grautopf = Rothe Confeßelbirne, 110.
 Grenade = Sommer-Blutbirne, 218.
 Gresillier = Sperens Herrenbirne, (Bd. II, 410), Decaisne.
 Grise longue — Van Marum's Flaschenbirne, 440.
 Gros Angobert = Doppelte Mansuette, 351.
 „ Blanquet rond, 196.
 „ Certeau d'été? = Große schöne Jungfernbirne, 59.
 „ Chrétien en Anjou = Winter-Apothekerbirne, 148.

Gros Franc Réal = Angelstafbirne v. Bordeaux, 150 und 382.
 „ Lucas, 192.
 „ Mansuette des Flamands = Bonchrétien d'Espagne, 279, 352 u. 512.
 „ Micet = Franc Réal, 150 und = Runde Rundneßbirne, 150.
 „ Muso = Korallenrotze Pomeranzenbirne, Bd. II, 220.
 „ Oignonnet musquée = Große Müst. Zwiebelbirne (Nr. 352), 203.
 „ Roi Louis = Gros Blanquet, Decaisne, 196.
 „ ronde d'hiver = Bergamotte v. Bugi, 186.
 Große Ambrette? = Herbstbergamotte, 464.
 Grosse Calabasse = van Marum's Flaschenbirne, 440.
 Grosse Poire d'Amand, Beurré d'Angleterre Roisette's? = Englische Sommer-Butterbirne, 438.
 Großer Mogul? = Deutsche Mustateller, 543.
 Grumfower, Sommer = Windsorbirne, 210.
 Grünbirne = Gute Louise, 354.
 „ Lange Winter- und Lange gelbe Winterbirne wahrscheinlich dieselbe.
 Guernsey = Steffens Genesse, 430.
 Guillaume de Nassau = Dieß Butterbirne, (Bd. II, 163), Willemoz.

5.

Hacons Incomparable, (nach Decaisne = Bergamotte d'Heimbourg, Bid) Soll ähnlich der Wildling v. Rotte, aber weit besser sein.
 Hallemeine bonne, Knoop? = Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 37.
 Hammelsbirne, 263, 264.
 Hangelbirne = Braunrotze Speßbirne, 209; = Windsorbirne, 210.
 Harigelsbirne (Nr. 380), 259.
 Hasel (Hasselbirne, nicht Haselbirne) = Dessel, 50.
 Hasenkopf, Rother (Winter) (Nr. 345), 189.
 Hativeau, Dec., 194.
 Heathcot? = Epino d'été, Decaisne, 431.
 Heathcot, Gore's Heathcot, Heathcot de Gore (Nr. 466), 431.
 Helene Gregoire (Nr. 469), 437.
 Hemptienne, de, die und ba = Jean de Witte, 157.

Henselbirne? = Rothbadige Sommer-
Zuckerbirne, 227.

Herbstbirne, Czinioweser (Nr. 296),
92.

„ Dillens, Dillend'automne
(Nr. 398), 295.

„ Grünelange (Longueverte)
(Nr. 384), 267.

„ Lange grüne, 225, 232, 267, 544.

Herbstgürtel = Knausbirne, 407.

Hericart de Thury = Veteranen-Wild-
ling, 180.

Hermannsbirne, Frühe (Gute Louise)
= Frühe St. Germain, 129.

Herrnbirne = Korallenrothe Pome-
ranzenbirne, Band II, 220.

Herzog von Nemours (Nr. 490),
479.

Hessel (Hazel) (Nr. 275), 49.

Hildegard (Nr. 344), 187.

Hirtenbirne? = Rothbadige Sommer-
Zuckerbirne, 227.

His, siehe Poire His.

Hocrenaille = Junker Martin, 547.

Holbe = Graziöse, 341.

Honigbirne, Große Sommer-, Mayer?
= Große schöne Jungfernbirne, 59.

„ Römische = Kleine Pfalzgräfin,
240.

Hopfenbirne, 208.

Howel, Howell (Nr. 478), 455.

Howey-Peer = dieselbe. Willermoz
Pom. de la France.

Hussens Sommerbirne, Hus-
sens Armudi (Nr. 274), 47.

Hußelbirne, Rothe = Trockner Martin,
522.

J.

Jaoman's Melting = King Edward's,
425.

Jagdbirne, oft = Deutsche Muskatel-
ler, 544.

Jägerbirne (Nr. 509), 517.

Jalousie, la Jalousie (Nr. 300),
99, 467.

„ de Fontenay, 100.

„ de Fontenay-Vendée = Fran-
zösische Eiferlüchtige, 467.

„ tardive, 468.

Janvry = Spanische Apothekerbirne,
352, 512.

Jaune longue d'hiver, Lange gelbe
Winterbirne? = Gute Louise, 354.

Jean Baptiste, Bivort? = Royale
d'hiver, 378, siehe dagegen St.
Jean Baptiste.

Jefferson = Poire His, Noisette's (Ditt-
rich III, 153 u. 172); siehe Poire His.

Impériale à feuille de Chêne = Kai-
serbirne mit dem Eichenblatt, 183.

Inconnu-Chenau, Inconnu du Chenau
= Schmalzbirne von Brest, 51.

Johann de Witte, Jean de
Witte ober Dewitte (Nr.
329), 157.

Josephine v. Mecheln, Josephine
de Malines (Nr. 328), 155.

Zubenbirne, La Juive (Nr. 308),
115.

Jungfernbirne, Deutsche? = Roth-
badige Sommer-Zuckerbirne, 227.

„ Große Schöne (Nr. 280), 59.

„ Rothe, Zink = Röm. Schmalz-
birne nach Oberdieck's brieflicher
Mittheilung.

Juteuse de Braunau = Neue Poiteau,
106.

K.

Kaiserbirne mit dem Eichenblatt
(Nr. 342), 183.

Kaiser, Deutscher = Schöne Zuck-
erbirne, 263.

„ von Oesterreich = Franz II
(Nr. 299), 97.

Kanalbirne, Unbekannte = Schmalz-
birne von Brest, 51.

Kaneel-Peer? = dieselbe ober Franzö-
sische Zimmtbirne, 51, 245.

Kannenbirne = Langbirne, 410.

Kästner, Kästner d'hiver (Nr.
283), 65.

Katharina-Birne, Heilige = Zwibögen-
birne, 35.

Käsekopf, Großer? = Schönste Win-
terbirne, Diel, 152.

Kapselbirne = Beßelbirne, 173.

Kesselsbirne = dieselbe, 173.

Kiensheim, de = Birne von Kiens-
heim, 229.

King Edward's, irrig = Esperen's
Bergamotte, 426.

Kingsbirne = Sommerkönigin, 271.

Kirchbirne = Trockner Martin, 522.

„ Süße = Reichenäckerin, 359.

Kirschenbirne, Christi's, 194.

Klinkhardt = Klinkhardt's Berga-
motte, 81.

Klöppelbirne (Nr. 436), 371.

Knauchbirne, Hardenpouts (Nr.
525), 549.

Knausbirne (Nr. 454), 407; =
Frühe Weinbirne, 293.

„ Füllinger = Veldenzbirne, 407.

Knechtensbirne (Nr. 452),
403.

Kochbirne, Eisbesheimer Winter-, 192.

König Eduard, King Edward's (wohl richtiger Edwards Königsbirne.) (Nr. 463), 425.
 Königin der Birnen, Reine des Poirés (Nr. 414), 827.
 Winter, 377.
 König Ludwigbirne = Kreiselförmige Blanquette, 328.
 Königsbirne, Winter = Winter-Apothekerbirne, 148.
 Winter, Dieß (Nr. 439), 377.
 König von Rom (Nr. 279), 57.
 Köstliche von Mons, 513.
 Kräuterbirne = Franc Real, 149.
 Krummholzbirne, Arbrecourbés (Nr. 460), 419.
 Kugelbirne = Kummelsterbirne, 448.
 Kummelbirne, Französische = Wildling von Herrn, 345.
 Deutsche, 345.
 Kumbelbirne = Weßelbirne, 173.
 V.
 La Cèste, Guasser ? = Gräfin von Guasco, 510.
 Lamarche, siehe Monsieur Joseph Lamarche.
 Langbirne (Nr. 455), 409. (Wohl = Längler der Schweizerischen Obstsorten.)
 Langhansbirne = Spanische Apothekerbirne, 512.
 Lansac, als Franchipanne bei Zint, 546.
 Laura von Ghmes, Laure de Glymes (Nr. 467), 433; ? = Hochfeine Butterbirne, 300.
 Laurentiusbirne, Gelbe (Nr. 266), 31. — Ist ebenfalls = Deccaïne's Bassin und diese mit ihren Syn. St. Laurent, Just, Belle Cornelle, Bellissime d'été (partim) und Jargonelle (partim), in Bb. II, 384 der Schönsten Sommerbirne zugetheilt, ist der Gelben Laurentiusbirne zu überantworten.
 Lecheffron, 208.
 Leberbirne, Graue = Trodner Martin, 522.
 Leckerbissen, Carl van Mons (Nr. 507), 513.
 Leon Gregoire (Nr. 515), 529.
 Leopold I (Nr. 323), 145.
 Leopold I, Neue (Nr. 498), 495.
 Lezenbirne = Weßelbirne, 173.
 Leurs, Lewis oder Louis, oft Syn. der Dix, 85.
 Lewis-Birne (Louis-Birne), Poiré Lewisob. Lewis Pear (Nr. 501), 501.

Liebesbirne = Schatzbirne, 164.
 Winter, 359.
 Loire de Mons = Loire's Gewürz-
 birne, 449.
 Longue verte = Grüne lange Herbst-
 birne, 267.
 „ „ d'Angers = dieselbe, 267.
 „ „ de Poiteau = dieselbe, 268.
 Lord Dunmore = Dunmore, 73.
 Lord Martinsbirne = Junfer Martin,
 548.
 Lorenzbirne (Niederlaufft und Dittr.)
 ist nicht Gelbe Laurentiusbirne, 31.
 Louis Bose ? = Herzog v. Nemours,
 480.
 Louise bonne ancienne = Gute Louise,
 354.
 „ „ de Jersey = Gute Louise
 von Avranches, 265.
 „ „ de Printemps, Weissbunels,
 265 und 354.
 „ „ Grosse et longue = Gute
 Louise, 353.
 „ „ Réal = dieselbe, 354.
 Louise, Gute, Louise bonne (Nr.
 427), 353.
 „ „ von Avranches, Louise
 bonne d'Avranches (Nr. 383),
 265.
 „ „ Wahre = Gute Louise, 353.
 Louis Gregoire ? = Royale d'hiver,
 378.
 „ Philippe, 191.

M.

Madam, Brüsseler grüne = Frauen-
 schenfel (Meiningen) (Bb. II, 207),
 232.
 Madame Abelaide von Neves
 (Nr. 473), 445.
 Madame de France ? = Brüsseler
 Birne, 44.
 „ Dix = Dix, 86.
 „ Durteur (Nr. 488), 475.
 Madame, Madame de France, Belle
 Madame = Bindforbirne, 210.
 „ Millet (Nr. 527), 559.
 Mansuette, Doppelte, Mansu-
 ette double (Nr. 426), 351; ? =
 Spanische Apothekerbirne, 352.
 „ des Flamands, Grosse, 352.
 Marechal Dillen = Dillens Herbst-
 birne, 295.
 Margarettenbirne, Osterreichische =
 Regenbirne, 417.
 „ Hannover'sche = Gelbe Frühbirne,
 193.

- Margarethbirne, Kleine, 194, 417.
- Marie Louise, Reue, Marie Louise nouvelle oder nova, M. L. van Mons (Nr. 284), 67, und vergl. 107 (In Belgien und Frankreich geht unter diesen Namen und als Marie Louise Delcourt, M. L. de Donkelaar, M. L. de Jersey allgemein die alte Duqu.)
- Marie Louise nova oder the second. (Es würde wohl nach 107 besser heißen Marie L. nova II oder M. L. nova the second) = Graf Lamy, 108.
- Martin, Junfer-, Martin Sire (Nr. 524), 547.
- Martinsbirne, Graue trockne, 522.
- Martin, Trodner, Martin sec (Nr. 511), 521.
- Martin sec de Champagne, M. s. de Provence, M. s. d'hiver und M. s. gris = jedenfalls dieselbe, 522.
- Margaripenbirne, Zins, 203.
- Maujebirne = Holländ. Butterbirne, 274.
- Micot, Gros = Franc Real, 149; = Runde Rundneßbirne, 150.
- Miel d'hiver = Winter-Meuris (Vb. II, 39) bei Willermoz Pom. de la France.
- Milan blanc = Runde Rundneßbirne, 215.
- „ de Beuvrière, falsch für Runde Sommer-Bergamotte, 39; auch falsch für Krafts Sommer-Bergamotte, 215; dagegen = Runde Rundneßbirne, 215.
- Milan ou Cadet de Bordeaux = Bergamotte Gabette, 89
- Ministre, du = Bergamotte von Bugi, 185.
- Misk Armudi = Türkische müskirte Sommerbirne, 45.
- Mönche = Frankensbirne, 63.
- Mönchsbirne, Edel (Nr. 374), 247.
- Monseigneur Affre = Erzbischoff Affre, 483.
- Monseigneur Sibour = Erzbischoff Sibour, 499.
- Monsieur Joseph Lamarche = Harbenponts Lederbissen (Vb. II, 484) nach Galopin et als Verzeichniß.
- Moriseau, bei Decaisne Synonym der Grumfower Butterbirne.
- Moropyra = Blutbirnen, 288.
- Mosbirne, Gelbe vom Bodensee, 293.
- Mouillé bouche d'été ? = Brüsseler Birne, 44, 232.
- Mouillé bouche d'hiver = Angelika v. Bordeaux, 382; = Lange gelbe Winterbirne (Gute Louise ?), 354.
- „ „ Lange, Christ ? = Lange Rundneßbirne Eidlers, 226.
- „ „ longue d'été = Lange grüne Rundneßbirne, 231.
- Mundneßbirne, Lange Sidl. ? = Runde Rundneßbirne (Sommer-Dechantsbirne), 227; ? ob = diese oder Gerutti's Durstlöcher, 231.
- „ Lange grüne, Sidl. = Lange Sommer-Rundneßbirne, 225 Dieselbe wahrscheinlich = Frauenschenkel, resp. Brüsseler grüne Madame, 232.
- „ Herbst- = Lange grüne Herbstbirne, 225.
- „ Lange Sommer- (Nr. 363), 225.
- „ Runde, 225.
- „ falsch für Brüsseler Birne, 44.
- Musette d'Anjou = Gros Blanquet Merlet, 195.
- Muscat à la grand queue = Kleine Blanquette, 389.
- „ à longue queue d'été = Kleine lange Sommer-Muskateller, 207; ? = Kleine Blanquette, 389.
- „ Allemand, falsch für Royale d'hiver, 378.
- „ d'Allemand, d'Allemagne, l'Alleman, L'Allemand = Deutsche Muskateller, 543.
- „ de Mazerai oder de Mazuère, Merlet = Deutsche Muskateller nach Diel, 543.
- „ d'hiver, 544.
- „ d'hiver à grosse queue, 440.
- „ longue = Zart-schalige Sommerbirne, 205.
- „ royal ? = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Vb. II, 220.
- „ verd, 207.
- Muskateller (Muskatellerbirne), Deutsche (Nr. 522), 543; auch 528.
- „ Frühe braunrothe ? = Kl. lange Sommer-Muskateller, 208.
- „ Gelbe frühe Sommer- = Zart-schalige Sommerbirne, 206.
- „ Große lange Sommer- = Kleine lange Sommer-, 207.
- „ Grüne = Cassiolette, auch = Sommer-Robine, 133.
- „ Herbst- (Nr. 317), 133.
- „ Kleine lange Sommer- (Nr. 354), 207.
- „ Kleine Sommer- = dieselbe, 207.
- Muskatellerbirne, Königliche, falsch =

- Balsambirne, 391. ? = Deſtreichſche Muſkateller, 393.
 Muſkatellerbirne, Nieher dieſtliche Winter-, 440.
 " Deſtreichſche (Nr. 447), 393.
 " Winter- (nach Dochnahl in Franzen) = Winter-Ambrette, 137; noch 544.
 Musquée d'été rouge = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bb. II, 220.

N.

- Nägelsbirne (Neffenbirne) = Knechtchenbirne, 403.
 Nagewißbirne, Syn. der Kleinen Blauquette (Bb. II, 187) bei Kraft, auch Bb. V, 339.
 Naquette = Bergamotte Fievé (nicht Eſperens Herrenbirne), Decaléne.
 Neapolitanerin, Merlets ? = Kaiſerb. mit dem Eichenlaub, 183.
 Neue Bouvier, Nouveau Simon Bouvier (Nr. 335, 169; = jedoch wohl irrig) bei Willermoz, Pom. de la Fr., Bouvier Bourg-mestre.
 " Fulvie (Nr. 510), 519.
 " Poiteau, Nouveau Poiteau (Nr. 303), 195.
 Neuf Maisons oder Neuve Maison ? = Belle Alliance Fariau's, 357; vergl. auch 422.
 Nicole = Bergamotte von Bugi, 185.
 Rifolausbirne = dieſelbe, 185.
 Nouveau Zephirin = Zephirin Louis, 531.

O.

- Oſfenbirne = Deutſche Muſkateller, 544.
 Oignonnet (Ognonet), Oignonnet musqué, Gros Oignonnet musqué = Große müſſirte Zwiebelbirne, 203.
 Oignon rosat ? = dieſelbe, ibidem.
 Olivenbirne, 403.
 Orange brune, Bb. II, 219.
 " d'Écarlate = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bb. II, 220.
 " d'orée, Orange gebloost. Orange rouge, Orange rouge d'été, wahrſcheinlich = dieſelbe.
 " sanguine ? = Rothbadige Citronatbirne, 241.
 " van Hoeck = Von Höck's Pomeranzenbirne, 405.
 " verté, Bb. II, 219.

P.

- Pabſt Pius IX, ſiehe Pius IX.
 Panfratiusbirne = Winter-Apothekerbirne, 148.
 Paradis d'automne = Beurré d'Apremont (Boſc's Flaſchenbirne, Bb. II, 121) Willermoz.
 Parfum Calville = Calvillbirne, 166.
 " d'août ? = Kleine lange Sommermuſkateller, 207.
 Paridaens (Parideans) d'hiver ? = Paridaens Butterbirne, 497.
 Passe Colmar (Eſperen) = Herſt-Colmar, 469.
 " " d'automne = dieſelbe, 469.
 " " Delvigne, nach der Veget. = Herbiſylveſter.
 " " François, Soc. v. Mons = Jean de Witte, nach De Jonghe im Görlitzer Bericht.
 " " musquée = Herſt-Colmar, 469.
 Paſtorenbirne, Paternotte, Paternoster, (nicht Paternosters Butterbirne), 516.
 Paulsbirne (Nr. 521), 541.
 Pechfugeln, Bauhin's ? = Kloppebirne, 371.
 Pera Cassana, Pera Passana ? = Winterkönigsbirne, 376.
 " Spadana = Marie Louise Duqu. Bb. II, 141 (nach Herrn von Boſſe's brieflicher Mittheilung.)
 " Spina = Bergamotte von Bugi, 186; ? = Winterkönigsbirne, 376.
 Perdreaux ? = G. pr. braunrothe Sommerbirne, 29.
 " musquée, 205.
 Petales = Feigenbirne von Mençon, 348.
 Petersbirne, Große, 27.
 " Kleine (Nr. 264), 27.
 Pfalzgräfin = Frankfurter Birne, 240.
 " Kleine (Nr. 370), 239, 224.
 " Rothe und Weiße, 239 und 240.
 Pfalzgräſter = Kleine Pfalzgräfin, 239.
 " Lange = Holländiſche Butterbirne, 274.
 Pfalzgrafenbirne = Weiße Herſtbutterbirne, 240.
 " Winter- = Trodner Martin, 240, 522.
 Pfirſchenbirne (Nr. 271), 41.
 Pfullinger Birne = Knausbirne, 407.
 Pfundbirne, Gemeine (Nr. 294), 87.
 " Udermärker = Kuhfuß, 250, nach brieflicher Mittheilung v. Oberb.

Philippe Delfosse = Delfosse's Butterbirne, 465.
 Philipp Goës (Nr. 415), 329 = Baronne de Mello, 329.
 Pioulier, Decaisne, mit dem Syn. Bon-chretien d'été musqué = Müs-firte Sommer-Gute-Christenbirne, 202, 268.
 Pioulier ? = Selbe frühe Sommer-Apothekerbirne, 27.
 Pius IX, Pie IX (Nr. 289), 77.
 Plougastel = Figue verte, 348.
 Pointu, Etienne ? = Grüne lange Herbstbirne, 268.
 Poire à deux têtes = Zwiebofenb., 35.
 „ à deux yeux = dieselbe, 86.
 „ au vin = Sommer-Blutbirne, 218.
 „ Bugi = Bergamotte von Bugi, 185.
 „ Canet ? = Herzog v. Nemours, 479.
 „ Céleste ? = Gräfin v. Guasco, 510. P. Céleste (de Bayay) = Diefß Butterbirne, ibid.
 „ d'Alençon = Dschantäbirne von Alençon, 366.
 „ d'Amand, Grosse ? = Englische Sommer-Butterbirne, 433.
 „ d'Ambro = Winter-Ambrette, 137.
 „ d'Amour = Schatzbirne, 164.
 „ d'Août, 213.
 „ d'Apothicaire = Winter-Apothekerbirne, 143.
 „ d'Auch = Schatzbirne, 164.
 „ de Baume = Bassambirne, 391.
 „ de Cadet = Bergamotte Cadette, 89.
 „ de Chasseurs = Jägerbirne, 517.
 „ de Chasseur, 517.
 „ de Christ = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bb. II, 220.
 „ de Cypre (Chypre) = Cyp. braunrothe Sommerbirne, 29; falsch für Große müßfirte Zwiebelb., 203.
 „ de Deux Soeurs = Schwesterbirne (Nr. 310), 119.
 „ de Donkelaar = Neue Marie Louise, 68.
 „ de Figue ? = Brüsseler Birne, 44.
 „ de Fontenay = Franz. Eifersüchtige, 467.
 „ d'horticulteur (d'horticultrice) = Gärtnerbirne, 289; auch Belle Angévine u. Adam (Beurré Adam), Decaisne, 290; Poire d'horticultrice = Diefß Butterbirne, nach Willermoz.
 „ de Janvry = Spanische Apothekerbirne, 511.

Poire de Jersey = Gute Louise von Noranthes, 265.
 „ de Kienzheim ? = Frühe grüne Bergamotte, 230.
 „ de Limousin = Winter-Apothekerbirne, 143.
 „ de Louvain = Löwener Birne, 283; ? = Marie Parent, ibid.
 „ Delpierre = Delpierres Birne, 251.
 „ de Luçon = Graue Winter-Butterbirne, 524.
 „ Demeester, Decaisne = Meuris, Bb. II, 261.
 „ de Naples, Merlet's ? = Kaiserbirne mit dem Eichenblatt, 183.
 „ de Nicole = Bergamotte von Bugi, 185.
 „ de Pise, 537.
 „ de Pucelle = Jalousie, 100.
 „ de Saint Laurent = Selbe Laurentiusbirne, 81.
 „ de Saint Martin = Winter-Apothekerbirne, 143.
 „ de Saint Pierre = Kleine Peterbirne, 27.
 „ des Invalides = Colmar van Mons, 153.
 „ d'Esperen = Esperen's Bergamotte, 182.
 „ de Vétérans = Veteranen-Wildling, 180.
 „ d'été Ipenheim ? = Gärtnerbirne, 239.
 „ de Tongres = Birne von Tongres, 485.
 „ Vigne ou Demoiselle, nicht Große schöne Jungfernbirne, 59.
 „ de Vlessembleck = Thompsons, 472.
 „ de Württemberg = Napoleons Butterbirne, Decaisne.
 „ Dix, 85.
 „ du Christien = Winter-Apothekerbirne, 143.
 „ du Poitou = Korallenrothe Pomeranzenbirne, Bb. II, 220.
 „ du Tilloy ? = Gen. Duttkeul, 454.
 „ Duval = Duval's Butterb., 310.
 „ Figue Duß. ? = Feigenbirne v. Alençon, 347.
 „ Goubault = Goubault's Butterbirne, 233.
 „ His, Naisette's (mit den Syn. Poire His ancienne u. Jefferson, Poiteau) = Baronne de Mello (Philipp Goës), 330. — Poire His, Poiteau, ist eine andere Birne (vergl. Dittr. III, 133 und 172.)

- Poire la Force, 541.**
 „ Leurs, Lewis oder Louis = Le-
 wisbirne, 501.
 „ Lewis, oft falsch für Dix, 86.
 „ Madame? = Brüsseler Birne, 43.
 „ Pêche, Pirschenbirne, 41.
 „ Pomme, Apfelbirne, 311.
 „ sans peau? = Gelbe frühe Som-
 mer-Apothekerbirne, 37; = Zart-
 schalige Sommer-Birne, 205.
 „ sans pépins, siehe unter Brüsse-
 ler Birne, 41.
 „ Tresor = Schatzbirne, 164.
 „ van Marum = van Marum's
 Flaschenbirne, 440.
 „ Vauquelin = Vauquelins St.
 Germain, 525.
Poitreau = Holzfärbige Butterbirne,
 105.
**Poitreau, Neue, Nouveau Poi-
 teau (Nr. 303), 105.**
Pomeranzenbirne, Deutsche Winter- =
 Klöppelbirne, 371.
 „ Frühe goldgelbe, 215.
 „ Korallenrothe, Band II (Nr.
 98), 219.
 „ Müskirte, 241.
 „ Platte, 215.
 „ Schmelzenbe = Weihnachtsbirne,
 374.
 „ van Hoods, Orange van
 Hoeck (Nr. 453), 405.
 „ van Mons (Nr. 451), 401.
 „ Wetterener = Butterbirne von
 Wetteren, 362.
Pomoise = Apfelbirne, 312.
Präsident, Spanischer = Spanische
 Apothekerbirne, 512 u. vgl. 127.
Priesterbirne = Bergamotte von Bugi,
 186.
**Prince Germain (nicht Prince's St.
 Germain) =** Gute Louise von
 Aranchés, 265.
Prinz Albert, Prince Albert
 (Nr. 442), 383.
Prinzenbirne, Gelbe Sommer-, 200.
**Prinzessinbirne, Lübecker (Nr.
 444), 387.**
Prinzessin Charlotte (Nr. 489),
 477.
Prinz v. Württemberg = Gute Louise
 von Aranchés, 266.
Pyra Decimiana, Falerniana, Graeca,
Sementina, Severiana, Soriana,
Tarentina, Tiberiana, Volumiana,
 3.
**Pyrus communis und Pyrus commu-
 nis tomentosa, 2.**

Q.

Queenbirne (Nr. 528), 556.

R.

- Rainbirne, 417.**
Rameau (Fürst's Winterbirne) = Be-
 teranen-Wilbling, 180.
Rateau gris, 543.
Räthelsbirne = Knausbirne, 407.
Red orange Peer = Korallenrothe
 Pomeranzenbirne, Bb. II, 219.
Regelsbirne, Mayer = Franc Real,
 149.
 „ und Späte Regelsbirne = Win-
 ter-Apothekerbirne, 148.
Regenbirne (Nr. 459), 417.
Reichenäckerin (Nr. 430), 359.
 „ Welsche = dieselbe, 359.
Reifenäckerin = dieselbe, 359.
Reids Seedling (America) = Sommer-
 Apothekerbirne, (Bb. II, 67) Cat.
 von Leroy.
Reine des musquées? = Kreiselför-
 mige Blaufette, 328.
 „ d'été = Sommerkönigin, 271.
Reine, la = Winter-Ambrette, 137.
Retour de Rome = Neue Poitreau,
 106.
Reymenans (Nr. 334), 167.
Rietbirne, Große, 50.
Rodenbirne = Rummelster Birne, 448.
Rohbirne = Winter-Apothekerbirne,
 145.
Roi de Rome = König v. Rom
 (Nr. 279), 57, hier und da für Na-
 poleons Butterbirne, 57; ? =
 Pastorenbirne, 57.
Roi d'été? = Große müskirte Zwie-
 belbirne, 203.
 „ Duhamels, 29.
Roi d'hiver = Winter-Königsbirne,
 378.
Roi Louis = Kreiselförmige Blaufette,
 196.
 „ „ Gros = Gros Blanquet, Dec.,
 196, 328.
 „ „ nouveau = Duvals Butter-
 birne, 310, 328.
Roi roux, Knoop? = Große müskirte
 Zwiebelbirne, 203.
Romeville = Junfer Martin, 548.
Ronville = dieselbe, 547.
Roode Orange Peer = Korallenrothe
 Pomeranzenbirne, Bb. II, 220.
Rosanne = Holländische Butterbirne,
 274.
Rothbadigte (Knoop), 44.
 37

Rothbirne = Frankenbirne, 63 und =
 Bepelsbirne, 173.
 Röhrebirne ? = Rothbackige Zuder-
 birne, 227; = Knausbirne, 407.
 Rothbirne = Kleine Pfalzgräfin, 240.
 Rothe Orange (Orange rouge) = Ko-
 rallenrothe Pomeranzenbirne, Bb.
 II, 219, 220.
 Rouge de Vierge ? = Große schöne
 Jungfernbirne, 60.
 Rouse Lenç, 376.
 Rousselot, Rousselot, Bivort's,
 Rousselot Bivort (Nr. 410),
 319. Dieselbe irrig als Rouss. de
 Janvier, 319.
 „ Braunrothe, Sommer = Salz-
 burger Birne, 219.
 „ d'hiver ? = Trockner Martin,
 522. Doch hat Letztere bei Willers-
 moz dasselbe Synon.
 „ Frühe, Rouss. hatif, oft falsch
 für Zartschalige Sommerbirne, 205
 und 206; und genannt 29.
 „ Gros, Decaisne ? = Cypriische
 braunrothe Sommerbirne, 29.
 „ Große Sommer-, 261.
 „ „ Winter-, ist nicht = Bel-
 denzerb., 497; auch genannt 542.
 „ Januar-, Rousselot de Jan-
 vier (Nr. 438), 375; 319.
 „ Kleine Zimmt-, (Nr. 362), 223;
 jedenfalls = Kleine Pfalzgräfin
 Sickers, 239.
 „ Muskateller-, Sicker ? = Kleine
 Zimmt-Rousselot, 223.
 „ petit des Rheims (ou Reims),
 223.
 „ petit hatif, Etienne ? = Zart-
 schalige Sommerbirne, 205.
 „ petit musqué = Kleine Zimmt-
 rousselot, 223.
 „ Sommer- Crede's = folgende, 395.
 „ Zucker- Crede's (Nr. 448), 395.
 Rousseline, Willers ? = Rothe Con-
 fesselsbirne, 110; falsch als Petit
 Rousselot de Rheims, 223.
 Rousselon (Nr. 518), 535.
 Royale d'hiver, Königl. Winterbirne,
 527; falsch für Deutsche Muska-
 teller, 544. ? für Dieß Winter-
 Königsbirne, 373.
 Rübenbirne = Winter-Apothekerbirne,
 148.
 Rummelter-Birne (Nr. 474), 447.
 „ Most-, Späte-, Gelbe- (Rummel-
 ter oder Rummelter), 448.
 Russeli = Kleine Pfalzgräfin, 240.

C.

- Sabine (Nr. 393), 285.
 Sabine d'été, Cat. Lond. = Schönste
 Sommerbirne, 285.
 „ (of the Flemings) Cat. Lond. =
 Sabine, 285.
 „ (of the French), Cat. Lond. =
 Jaminette, 285.
 „ d'hiver, wahrseinf. = Sabine,
 285.
 Saffran d'hiver = Winter-Apotheker-
 birne, 148.
 „ d'automne = Spanische Apothe-
 kerbirne, 512.
 „ rozat = dieselbe, 512.
 Saftbirne, Schmelzende, von Brest =
 Schmalzbirne von Brest, 51.
 Sainte Augusto Angélique ? = Ange-
 listabirne von Bordeaux, 382.
 Saint (Sanot) Augustin, 415 = Eijör-
 mige Augustin, 537.
 „ Cathérine = Zwiebelbirne, 35;
 = Mansuette, 351.
 „ Germain blanc = Gute Louise, 354.
 „ Germain de Graines, St. Germ.
 „ Dutilleul (Poire Du Tilloy) ? =
 General Dutilleul, 454; auch ? =
 Schöne Julie (Bb. II, 307), ibid.
 „ Germain, Matie = Gute Louise,
 354.
 „ Germain, Frühe (Nr. 315),
 129; auch 353 und 443.
 „ Germain, Merlet's, St. Ger-
 main de Merlet (Nr. 472), 443.
 „ Germain nouveau, St. Germain
 van Mons, 411.
 „ Germain, Uvedale's = Belle An-
 gevine, 426.
 „ Germain van Mons', St.
 „ Germain van Mons (Nr. 471),
 441.
 „ Vauquelin's, St. Germain
 Vauquelin (Nr. 513), 525.
 „ Jean Baptiste = nach Decaisne,
 Jard. fruit. u. de Jonghe im Öbr-
 licher Bericht = Graf v. Flanbern.
 „ Laurent = Gelbe Laurentiusbirne,
 31. Vergl. das oben im Register
 bei Gelber Laurentiusbirne Gesagte.
 „ Lézin-Birne, St. Lézain
 (Lézain) (Nr. 487), 474.
 „ Louis ? = Königin der Birnen,
 327.
 „ Lorenzbirne, St. Laurent, ist nicht
 = Gelbe Laurentiusbirne, 31.
 „ Maro = Schöne von Thouars,
 506.

Saint Martial = Angelikabirne von
 Vorbeuz, 382.
 „ Michel d'Archange = Erz-
 engel Michael (Nr. 311), 121.
 „ Michel d'hiver ? = Dechant-
 birne v. Mençon, 366; = Graue
 Winterbutterbirne, 524.
 „ Pierre = Kleine Petersbirne, 27.
 Salzburger Birne (Nr. 360), 219.
 Salzburger, Lange = Salzburger von
 Ablig, 219.
 Sämliug, Dearborn's (Nr. 267),
 33.
 Sanguine, 217, 288.
 „ de Belgique, 288.
 „ de France = Sommerblutbirne,
 218.
 „ d'Italie, 217, 288.
 Sanguinola, Duhamel = Sommerblut-
 birne, 217.
 „ Sidler = Herbstblutbirne, 237.
 „ africaine = Sommerblutbirne,
 218.
 „ d'été = dieselbe, 217.
 „ musquée = dieselbe, 218.
 „ de Royder = dieselbe, 218.
 Sanguinolente = Sanguine d'Italie,
 288.
 Sans peau ? = Gelbe frühe Sommer-
 Apothekerbirne, 37; = Zartschal-
 lige Sommerbirne, 205.
 „ d'été, Mayer ? = dieselbe.
 Sans pépins, besprochen unter Brüsse-
 ler Birne, 44.
 Sapin, Duhamel = Gelbe Frühbirne,
 194.
 Sapin, der Garthäuser ? = Grüne
 lange Herbstbirne, 268.
 Sary Armud = Türkische gelbe Som-
 mer-Birne, 197.
 „ Birne = dieselbe, 198.
 Saubirne, Sälbirne, Seilbirne = Rum-
 melter Birne, 448.
 Schäfersbirne ? = Rothbackige Som-
 mer-Zunderbirne, 227.
 Schalbirne, Weiße = Gute Louise, 354.
 Schagbirne (Nr. 332), 163.
 Schlegelbirne = Eiförmige Augustin,
 537.
 Schlanderbirne = Langbirne, 410.
 Schlungenbirne = Saftbirne v. Brest,
 62.
 Schmalzbirne, Bouviers = Dr. Bou-
 vier, 161.
 „ Braune (Nr. 381), 261.
 „ Brestler = Schmalzbirne v. Brest,
 51 und 245.
 „ Bretonneau's, Dochnahl = Dr.
 Bretonneau, 159.

Schmalzbirne, Goniger = Goniger
 Butterbirne, 221.
 „ Krummhölzige = Krummhölz-
 birne, 420.
 „ Sidlers (Nr. 391), 281.
 „ van Marum's, Beurré de Maram
 = Brüsseler Zunderbirne, 440.
 „ von Brest (Nr. 276), 50; auch
 zu vergl. 245.
 „ Willermoz's = Willermoz's But-
 terbirne, 303.
 „ Winter- = Lange gelbe Winter-
 birne (? Gute Louise), 354.
 „ Zimmtfarbige, falsch als Marie
 Louise Duqu., 68.
 Schmalzbirne = Winter-Apothekerbirne,
 148.
 Schmelzende v. Weheln = Butterbirne
 von Weheln, 94.
 Schuisbirne = Reichenäckern, 359.
 Schöne von Brüssel (Schöne August-
 birne), 213.
 Schöne v. Thouars (Nr. 503), 505.
 Schwarzbirne (Schwarze Birne)
 (Nr. 416), 331.
 Schwesterbirne, Poire de Deux-
 Soeurs (Nr. 310), 119.
 Shobdencourt = Broom Park, 141.
 Seedling, Dearborn's = Dearborn's
 Sämliug, 33.
 Senator Mosselmann, Sénateur
 Mosselmann (Nr. 530), 559.
 Senfbirne (Nr. 302), 103.
 Septemberbirne, Große (Nr. 375),
 249.
 Silberbirne = Kreiselförmige Blan-
 quette, 196.
 Skinless ? = Zartschalige Sommer-
 birne, 206.
 Soldat Esperen bei Hogg und Willermoz,
 Pom. de la France = Blumenbach's
 Butterbirne.
 Soldat Paddington, (siehe Paddington,
 Bb. II), nach Willermoz = Win-
 ter-Dechantbirne.
 Solitaire = Mansuette, Duham., 351.
 Sommerbirne, Cypriische braun-
 rothe (Nr. 265), 29.
 „ Große britannische (Nr. 390),
 279; auch 352.
 „ Hussein's, Hussein Armudi
 (Nr. 274), 47.
 „ ohne Schale = Zartschalige Som-
 merbirne, 205.
 „ Türkische gelbe, Sary Armud
 (Nr. 349), 197.
 „ Türkische müskirte (Nr. 273),
 45.
 „ Zartschalige (Nr. 353), 206.

- Sommerkönig** (nicht Duham. Gros Rousselet bei Decaisne), 29; auch 271.
Sommerkönigin (Nr. 386), 271.
Sonnenbirne, Grand Soleil (Nr. 316), 131.
Soutmann ? = Gute **Louise**, 354.
Souvenir d'Espere = Weihnachtsbirne, 373. (Es werden jedoch zwei Früchte dieses Namens durch den Zusatz Berkmanns oder Bivort unterschieden, Monatschr. VII, 238.)
Spanish Bonchrétien, Spanish good Christian und Spanish Warden, alle drei = Spanische Apothekerbirne, 512.
Sparbirne, falsch für Brüsseler Birne, 44.
Speckbirne, Braunrothe (Nr. 355), 209.
Spina = Spanische Apothekerbirne, 512.
Spina di Carpi ? = Winterkönigsbirne, 373.
Steffen's Genessee, Stevens' oder Stephen's Genessee (Nr. 465), 429.
Stoppbirne, Hamburger = Braunrothe Speckbirne, 209.
Storchschnäbler = Holländische Butterbirne, 274.
Sucré de Louvain, 283.
Sucré d'hiver = Winter-Apothekerbirne, 143.
Sukerey, Langsteelige, 389.
Sultanch Armud ? = Türkische gelbe Sommerbirne, 193.
Summer-Archduke = Große müstirte Zwiebelbirne, 204.
Suprême ? = Brüsseler Birne, 44.
Susanne (Nr. 385), 269.
Süßbirne = Reichenäckerin, 359.
Suzette von Bayay (Nr. 330), 177; auch genannt 269.
Sylvange d'hiver = Feigenbirne von Alençon, 343.

T.

- Tafelbirne** = Reichenäckerin, 359.
 „ **Kürsten**, **Sidler** ? = Lange gelbe Bischofsbirne, 200.
 „ **Kürstliche** (in Bremen) = Holländische Butterbirne, 273.
Tannenbirne, Christi's = Gelbe Frühbirne, 194.
Teton de Venus, falsch für Schönste Winterbirne, 162.
Thalbirne = Vallée, 230.
Thailbirne, 27.
Théodore d'été, **Théodore d'été van**

- Mons** = Theodor van Mons, (Bd. II, 271), nach Willermoz, Pom. de la France.
Thompson's, **Thompson's** (Nr. 486), 471; auch 458.
Tilloy, Du = Schöne Julie, (Bd. II, 307), nach Decaisne.
Timpling = Große müstirte Zwiebelbirne, 204.
Tombe de l'amateur = Neue Poiteau, 106.
Trompe coquin = Winterambrette, 137.
 „ **Valet** = dieselbe, 137.
Tonneau allemande ? = Rote Con-fesselsbirne, 110.
Triomphe de Hasselt = van Marum's Flaschenbirne, 440.
 „ **de Louvain**, 284.
Tresor = Schatzbirne, 164.
Trockner Martin (Nr. 511), 521.
Trompetenbirne (Nr. 464), 427.

U.

- Urbaniste**, 506.

V.

- Vaat** = Döbling von Vaat, 175.
Va deux ans = Colmar van Mons, 154.
Vallée, de = Birne von Rienzheim, 229.
Vallée Franche = dieselbe, 229.
Vallée, la, hie und da = Crasanne d'été, 230.
Van Dycks Peer = Spanische Apothekerbirne, 512.
Velbenzerbirne = Füllinger Knaußbirne, 407; auch genannt 542.
Vermillon des Dames = Schönste Winterbirne, 152.
Vermillon d'Espagne = Bonchrétien d'Espagne, Spanische Apothekerbirne, 512, 280; nach Christ in Holland = Schönste Winterbirne, 152; doch auch = Herbstsüßwester, ibid.
Verte au coin (v. Mons), Muskatellerartige Butterbirne = Comperette, Müller in Züllichau, Beiträge, 98.
 „ **longue**, 225, 232, 267.
 „ „ **d'Angers** = Grüne lange Herbstbirne, 267.
 „ „ **d'automne** und
 „ „ **de Mayenne** = dieselbe, 267.
 „ „ **d'hiver** = Lange gelbe Winterbirne (? Gute Louise), 354.
Veteranenbrust = Veteranenwöbling, 180.

Veteranenwibbling (Nr. 340), 179.
 Vicomte de Spoelberg, 514.
 Vigne Pelone = Figue de Naples,
 348.
 Villain XIV (Nr. 378), 255.
 Vingt-cinquième anniversaire de Leo-
 pold I = Neue Leopold I, 495.
 Violette = Bergamotte v. Bugl, 186.
 Vlessembeek = Thompson's, 472.
 Voie (Voye) aux Prêtres = Berga-
 motte Cabette, 89.
 Volemum, 3.
 Vraie Safran d'automne, 512.

B.

Babelbirne, Gelbe = Langbirne, 410.
 Babelbirne, Esperens, Belle des
 Forêts (Nr. 462), 423.
 Walter Scott (Nr. 418), 335.
 Webdelbirne in Medtenburg = Kuhfuß,
 briefl. Mitth. v. Oberd.
 Wegbirne, Kienzheim = Birne von
 Kienzheim, 230.
 Weihnachtssbirne, Fondante de
 Noël (Nr. 437), 1373.
 Weinbergssbirne = Rothbackige Som-
 merzuckerbirne, 227; ? = Knaus-
 birne, 407.
 Weinbirne = Rummelter Birne, 443.
 „ Bauhins? = Deutsche Muska-
 teller, 544.
 „ Frühe = Knaussbirne, 293; 407.
 „ vom Bodensee (Späte Wein-
 birne) (397), 293.
 Weißbirne, Französische langstielige =
 Langstielige Blankfette, 389.
 Wergelbirne = Bepelsbirne, 173.
 Whitfield (Nr. 313), 123.
 Wilbling, Esperens, Besi d'Es-
 poren (Nr. 403), 305.
 „ Veteranen (Nr. 340), 179.
 „ von Hery, Besi d'Hery (Nr.
 423), 345.
 „ von Baat (Nr. 333), 175.
 William IV, William the Fourth, =
 Gute Louise von Aranchés, 266.
 Windsor-Pear nicht = Brüsseler Birne,
 44; = Poire Madame, Dec., 210.
 Winterbirne, Fürst (Nameau) = Ve-
 teranen-Wibbling, 180.
 „ Gestreifte Schönste, Ditt. ? =
 Schönste Winterbirne, 151.
 „ Grüne lange = Gute Louise, 354.
 „ Köfners = Köfner, 65.
 „ Königliche, Royale d'hiver
 (Nr. 514), 527.
 „ Lange gelbe? = Gute Louise, 354.
 „ Römische = dieselbe, 354.

Winterbirne, Schnadenburger
 (Nr. 434), 367.
 „ Schönste (Nr. 326), 151.
 „ Wunderschöne = Schönste Win-
 terbirne, 151.
 Winterborn, Langer = Lange gelbe
 Winterbirne (Gute Louise), 354.
 Winterbornbirne, Violette große runde
 = Bergamotte von Bugl, 186.
 Winterkönigsbirne = Winter-Apothe-
 kerbirne, 148; auch genannt 192.
 „ Dieß (Nr. 439), 377.
 Würgebirne = Große Septemberbirne,
 249; = Langbirne, 410.

3.

Zankbirne = Knaussbirne, 407.
 Zapfenbirne, Belgische = Grüne lange
 Herbstbirne, 268.
 „ Oble, bei Dochnast = Gute von
 Gabe, (Vb. II, 424).
 „ Große Sommer = Holländische
 Butterbirne, 274.
 Zephirin Louis (Nr. 516), 531.
 Zimmbirne = Kleine Zimmt-Koufflet,
 223; = Kleine Pflanzgrün, 239.
 „ Knops französische (Nr. 373),
 245; auch 240.
 Zoutmann, do, Soutmann? = Gute
 Louise, 354.
 Zuckatenbirne, Winter = Winter-
 Apothekerbirne, 148.
 Zuckerbirne = Salzburgerbirne, 219.
 „ Brüsseler, 440.
 „ Heyers (Nr. 372), 243.
 „ Löwener, 283.
 „ Müskirte Sommer, Mayer? =
 Gelbe frühe Sommer-Apotheker-
 birne, 37. Eher wohl = Müskirte
 Sommer-Gute-Christbirne, 201.
 „ Rothbackige Sommer (Nr.
 364), 227.
 „ Schöne (Nr. 382), 263.
 „ Spanische Herbst = Spanische
 Apothekerbirne, 512.
 „ Winter = Winter-Apotheker-
 birne, 148.
 Zwißobenzbirne (Zweibußen, Zwei-
 löpfige B., Zweifelhige B., Zwei-
 bußler) (Nr. 268), 35.
 Zwiebelbirne, Große müskirte
 (Nr. 352), 203.
 „ Große, Sidl., 204.
 „ Meißner (Nr. 449), 397.
 „ Deutsche? = dieselbe, 397.
 Zwiebel-, Zucker- oder Marzipanbirne,
 Zink, 203.

Zusätze und Verbesserungen, den II. Band des Österreichischen Handbuchs betreffend.

E. 53: Gole Sommerbirne. In letzter Zeile lese man: Reich meist blattlos, offen, Reichhöhe ziemlich tief, in letzter Zeitung. — (Durch ein Versehen gab ich einmal, statt ihrer, Zweige der auf demselben Baume mitbeschrifteten Sandberger Malvasier ab.) Wie mir Oberried mittheilt, zeigt sich seine von Regel erhaltene Gole Sommerbirne mit einer im Hannover'schen viel verbreiteten Franzusdam identisch. Dagegen erhielt er von Booth als Gole Sommerbirne eine Frucht ohne Höhe, aber von ungefähr ähnlichem Geschmack wie die Regel'sche und diese war, wie er bemerkt zu seyn wünscht, mit der im Letzte erwähnten Frühen vortragenden englischen E. B. überein.

E. 51: Gordenpont's frühzeitige Colmar. Die gegebene Figur ist wohl schon richtig, doch ergoß ich die Frucht auf kräftigerem Baume ungleich größer, stärker bauchig, 2 1/4 bis 2 1/2" breit, theils etwas mittel, theils felsbauchig, in letzter Form dem Namen Colmar entsprechend, weil nach dem Stiele ziemlich regelmäßig kegelförmig abnehmend. Der Stiel ist an solchen größeren Früchten sehr kurz und dick und wie die Fruchtspitze fleischig-wulstig. Die Frucht ist in warmen Sommern gut halbschmelzend, fast butterhaft, schwach säuerlich süß, stark gewürzt, sehr wohlschmeckend, doch wird sie schnell sauer, zeitigt im August. Ihr kommt wahrscheinlich der Name Passo Colmar zu und scheint sie in Belgien verloren gegangen zu seyn, wie in Frankreich die Regente so genannt wird, obgleich diese in keiner Weise schnell passirt, wie es doch wohl der Namen ausdrückt. Deraison's Colmar d'été, für die er von Mons als Gragehe angibt, Jard. fruit. III, Taf. 7 hat zwar sehr ähnliche Vegetation, wird aber als festschichtig beschrieben, ist wahrscheinlich Dittrich's Theobore, Österreichs Handbuch II, S. 41.

E. 45: Runde Mundnegbirne. Die ihr nach Dornabl beigegebenen Synonyme Comtesse de Lunay und Doynens muquoé sind unrichtig und gehören der Bildung von Montignv (vergl. Deraison und Veron). Doch ist damit nicht zu verwechseln Comtesse de Lunay, nach Deraison Synonym der Duchesse de Mars. — Die Runde Mundnegbirne, von Ballet Bergamotte d'été genannt und wohl unter diesem Namen in Frankreich am meisten bekannt, hat Deraison als Milan blanc beschrieben mit den Synon. Milan de la Houvrerie, Bergamotte d'été (non Miller), Franc Réat d'été, Bourré d'été, Beurré blanc, Gros Misset d'été, Royalo, Coulesois (Merlet), Hativoau blanc, Grosse Moullre-Bouche.

E. 53: Engghien. Der Name Duquesne's Sommer-Rundnegbirne, unter welchem sie sich von Dies abtastend noch findet, scheint passender zu seyn, weil es noch eine andere Engghien gibt, obgleich diese nach ihrer späten Reife im Okt. und Nov. nicht Dieß Frucht sein kann. Zie Naver, so hat auch Deraison unsere Engghien jedenfalls als Grosso Queuo, Jard. fruit. I, 38, und bezeichnender würde deshalb der Namen „D'Isiel“ sein. Deraison gibt ihr zu Syn. Parabelle muquoés und Villandré und hält eine von Bivori im Arb. I, S. 37 beschriebene Poire de Louvain (van Mons) für identisch, die aber, auch nach Deraison, wieder verschiednen von der in den Annal. d'Hortie, de Paris, Décembre 1834 von Poiteau beschriebenen, angeblich ebenfalls von von Mons abkommenden, im Okt. und Nov. reifenden Poire de Louvain, Pommener Birne des Österreichischen Handbuchs V, 283 ist. — Als Bourré Colmar, unter welchem Namen Abbé de unsere Engghien empfing, ist in den belgischen Annales eine von van Mons erzeugene Butterbirne beschrieben und darf daher dieser Name nicht als Synonym fortgeführt werden.

E. 55: Das der Romische Schmalzbirne als Synonym beigegeben die urr. Romain ist unrichtig und gehört Schrißl's Römischer Butterbirne; auch verdient die Römische Schmalzbirne nur II. Rang.

E. 72: Große englische Butterbirne Roisset's, Bourré d'Angleterre de Noisette, ist nach J. Publication der Soc. van Mons in Brüssel E. 42 = Poire d'Amande, die vielleicht auch gut auf Engl. E. Butterbirne passend beschrieben wird.

E. 83: Iba (Miller.) Nach Oberried, Monatschrift V, 183 und von Hölzow, 2. Monatschr. VI, 71 ist sie von Holzfarbiger Butterbirne in nichts Wesentlichem verschieden. Letztere hat bei Peroy noch zu Synonym. Bergamotte de Flaudres, Bourré de bols, Féodal, Tougard und bei Willermos, in Pom. de la France, Bourré Hasfner und Poire de Persil. Nach Monatschrift VI, 71 hat ferner von Hölzow die Holzfarbige auch als Fondants de Batave, Große Tschendtschöne und von Vobdiebrad als Wyber's Follensbirne empfunden.

E. 83: Prinzessin Martanna. Der Holzschnitt gibt die Figur um den Reich zu stark bauchig und abgerundet und bedarf der Verbesserung.

E. 95: Grüne Pfundbirne. Nach der sehr übereinstimmenden Vegetation derselben will ich die Frucht der ersteren in den letzteren Jahren nicht erzeugen habe, und beide also in neuerer Zeit nicht nebeneinander vergleichen konnte. Mit Königsgeschenk hat sich ferner bei Oberried auch Dießs Kronsbirne als identisch ausgewiesen.

E. 100: Graue Herbst Butterbirne. Auch Deraison unterscheidet, wie Dies und später Goubrédal und Poiteau, eine Bourré gris rouge und beschreibt sie III, 42 als d'Ambouise mit den Syn. Bourré rouge, B. d'Anjou, B. d'Isambert le Bon, B. de Saintonge und Ambouise, doch konnte Oberried, der von Deraison Weiser besaß, weder in Frucht, noch in der Vegetation Unterschied gegen die gewöhnliche B. gris finden, Journ. Monatschr. 1865, S. 265, und auch Billermoz hält in dem bereits erschienenen II. Bande der Pom. de la France Nr. 68, wie Ros im Le Verger die vermeintliche reihe mit der gewöhnlichen B. gris für gleich.

E. 105: Doyonné Robin ist als Synonym der Rößlichen von Charnen zu streichen, war in Rumur und wie ich sie bereits als selbst erzog, eine andere Frucht, groß, kreisförmig legeförmig, gelb, braun bereift, ohne Röhre, schmelzend, I. Rangée, Sept. Ost. Erzogen von Robin in Angers. Dagegen ist der Rößlichen von Charnen als Synonym noch Désirée von Mons einzufügen.

E. 137: Grüne Herbstzuderbirne. Die Figur des Holschnittes bedarf der Verbesserung (vergl. Einleit. zum V. Bande S. 1) und mag hier nur soviel bemerkt werden, daß die Frucht an Hochstamm viel kleiner bleibt, kreisförmig oder eiförmig, nach dem Stiele zu legeförmig, $1\frac{3}{4}$ breit, 2" oder ein Weniges mehr hoch ist und daß sie nur etwa am Spallere die im Handbuch gezeichnete längliche Form und Größe annimmt. Von Vlegel hatte ich früher eine mit der gegebenen Figur mehr stimmende, doch jedenfalls unrichtige Grüne Herbstzuderbirne.

E. 145: In Zelle 10 bittet man nach Rothbergamotte Ratt, welche bei Dubamel Crasanno d'été heißt zu sehen, welche nach Dubamel von Gingen aus Crasanno d'été genannt wird (wegen der Reiblichkeit des Baumes — wonach sich auch ergibt, da der Baum der Grajanne mit unserer jetzigen Rothbergamotte keine Ähnlichkeit hat, daß Dubamel eine andere Bergamotte rouge gehabt haben muß). — Daß die Figur der Grajanne der Verbesserung bedarf, wurde in der Einleitung zu diesem Bande V des Illust. Handb. bereits erwähnt.

E. 205: Erzbergzuderbirne. Dubamel hat Tafel VIII eine ganz andre Archidue d'été (Meiner, sätzer und mehr kreisförmig, selbst nach dem Stiele zu gerundet), die auch Oronout und Amiro roux heißt und wird man deshalb unsere Frucht doch besser Gelbe Sommerberzuberbirne nennen. Decaisne hat diese Frucht Dubamel's als Amiro roux und Dberdieb wird sie in unserem Handbuch bereits als Große mühlsteine Zwiebelbirne V S. 203 beschrieben haben.

E. 247: Auch die Röhre Bergamotte der Pomon. Austriae. Taf. 99 gleicht mehr Wayer's als der Dörlischen Rothbergamotte.

E. 253: Nach Doppelteit Konselet hätte „Eypere“ eingefügt, überhaupt Eypere als Erzleber genannt werden sollen.

E. 261: Zu Meuris, Surpasse Meuris die nachträgliche Bemerkung, daß sie in den belg. Annal. Anal. der Pom. V, 53 sehr schön und groß dargestellt und ihr als Synonym Ferdinand Domesnot beigegeben ist.

E. 287: Französische Konselet. Die Vegetation ist ganz der Guten Louise von Arrand's E. 265 die. Wandes ähnlich und es sind beide auf Identität zu prüfen.

E. 295: Wittenberger Goldzuberbirne dürfte nach Dberdieb's und meinen eigenen neueren Beobachtungen vom kleinen Ragenkopf Bb. II, 523 nicht verschieden sein.

E. 337: Zu Ambolise ist hinzuzufügen, daß sie Del nebenbei Herbstzuberbirne von Ambolise, Poire d'Ambolise genannt hat. Sie sieht zwar der im L. D. XI, S. 85 abgebildeten Rothben Butterbirne, Bourré rouge, wie ich in den Justritten Monatsheften von 1865, S. 263 angh, ähnlich, doch kann letztere nach der Beschreibung auch nur die vermeintliche rothe Art der Granen Herbstzuberbirne sein, die zu unserer (resp. Del's) Ambolise in keiner Beziehung steht, welche letztere eine in Frucht und Vegetation verschiedene selbstständige Birne ist.

E. 351: Jaminette. Die Frucht hat weils eine dünner anlaufende Stielspitze und der Wanz sieht mehr nach dem Reize zu, als auf der gegebenen Figur. Durch die dünnere Spitze unterscheidet sie sich hauptsächlich von der ihr äußerlich oft ähnlichen Bildung Wren oite.

E. 361: Zu Ceerard's Bergamotte die Bemerkung, daß sie jedenfalls doch, auch nach der verglichenen Vegetation die Gile d'Gile ist, welche dem Großen Ragenkopf oft gleicht und häufig mit ihm vermenst wird. Die Gile d'Gile hat bei Leroy die Synonyme Dagobert und Janssens und ist nach ihm halbschmelzend, wird auch nach Decaisne, der sie Gilot nennt, auf Hochstamm kleiner und besser; auch Del beschrieb die Dagobert als schmelzend.

E. 365: In letzter Zelle lese man „wölbt“ statt „gewölbt,“ und auf S. 366 in erster Zeile „Wahren guten Louise“ statt „Wahren Louise.“

E. 369: Dstern-Bergamotte. Die Beschreibung wurde auch Del nach die Abbildung aus Pomon. francoe. entnommen, doch ist die Figur auf dem Holschnitt nach dem Stiele zu in länglich ausgefallen. Auch Dubamel gibt die Frucht mehr rundlich, keineswegs so, daß man, wie Voltaire in Pomol. française meint, in derselben die Winterdechantenbirne vermuthen könnte. (Vergl. Monatschr. 1861 S. 60 und folg.) — In der Literatur muß es do Liron d'Airoles Descript. I S. 17 heißen.

Die richtige Frucht des Ramens Dstern-Bergamotte scheint allerdings selten geworden zu sein, und oft mag die Zugl und die Soulers unter diesem Namen gehen; mir selbst lag bei Abfassung der Beschreibung die Neue Winterdechantenbirne unter der Benennung Dstern-Bergamotte vor. In dem Sortiment der Societé in Rumur bei der Ausstellung in Görlitz glaube ich die richtige Frucht wahrgenommen zu haben, doch habe ich Zweige nicht erlangen können, aber Dberd. hat mir Dörl's Sorte d. Ramens gesendet.

E. 383: Schönste Sommerbirne. Mein früherer Baum, aus Zweigen von Vlegel erzogen, ging mir ein; die neu von Vlegel empfangenen Reiser zeigen eine der Römischen Schmalzbirne sehr ähnliche Vegetation, so daß ich besorge, ich möchte im Handbuch Zeichnung nach unvollkommenen Früchten der Römischen Schmalzbirne und nach einem fränkischen Baume von dieser bei Angaben der Vegetation gemacht haben. Zur Aufklärung der richtigen Schönsten Sommerbirne bemühe ich mich jetzt gleichzeitig mit Dberdieb, der sie als Frauenbirne von Vlegel und als Poire de Prince von Debnah in bringen glaubt.

E. 412: Zelle 2 muß es heißen resp. Table synonymique S. 67, u. Zelle 7 anstatt „nicht“: in Liste syn. E. 91 und Descript. 3te Fortsetzung S. 36.

E. 423: Gute von Gisé. Will ihr bei sich, wie ich nach der Vegetation lange vermutet, auch der 1865 gelieferten Frucht Beau Présent d'Artois von Papeteu (vergl. S. 160) völlig identisch angesehen. Die Frucht ist nach dem Stiele zu mehr länglich, halt der auf der Figur des Holschnittes dargestellten Fleischwülste, baut sich aber oft auch ziemlich kurz, verlangt jedoch zu guter Ausbildung nahrhaften, nicht zu hart ausirenenden Boden.

E. 425 bittet man nach Thelebirne anstatt Del „Dberdieb“ zu sehen.

E. 433: Der Name Butterbirne von Albrecht ist in „Dalbred's Butterbirne“ umzuwandeln, da sie nach Decaisne, der sie im Jardin fruit. Bb. VI beschrieb, von Voltaire nach Herrn Dalbred, Chef der Obstbaumschulen am Jardin des plantes benannt wurde; öfters wird dieser Namen irrig Dalbred geschrieben.

©. 443: Zeile 4 von unten lese man „im Album“ statt in Kanal. — Biskermoz in Pomol. de la France gibt der von ihm unter Nr. 32 als Poire Urbaniste beschriebenen und abgebildeten Coloma's Kernbutterbirne die Synonyme bei: Hurbanis (d'Albret), des Urbanistes, Piquery oder Beurré Piquery, Beurré d'Argenson, Beurré Drapiez, Beurré Gens, Louis Dupont, Louise d'Orléans, Loulou de Prusse, St. Marc, Serrurier d'automne, Urbaniste Seedling, Coloma, Coloma d'automne, Beurré Knox (a Boulogne) und Bois Napoleon. Doch zählt die Soc. van Mons die letztere in ihrer Publ. von 1858 S. 198 noch als selbständige Frucht auf, und wie ich Beurré Gens von der Soc. v. Mons und Loulou de Prusse von Bapelen besähe, zeigen diese eine verschiedene Vegetation. Urbaniste Seedling wird von Ras in Le Verger für eine eigenthümliche Frucht erklärt.

©. 453: Annoten an Bouvier. Die von mir 1861 und 1862 erzeugten Früchte waren Oberbieds wenig süßiger Erklärung in Monatsf. VII S. 238 entzogen ganz schmelzend, von angenehmem, schwach säuerlich süßen gewürzhaften Geschmack.

©. 504 fehlt in Zeile 1 vor L'Andréane die eine Klammer.

©. 505. Ueber die in die Beschreibung von Claircau's Butterbirne hineingezogene Paternoer gibt die Beschreibung der letzteren Ob. V S. 515 Aufklärung.

©. 526 sind unter den Synonymen des Großen Kagenlofs Gils à Gils und Gros Gilot (vergl. obige Bemerkung zu ©. 361, Gerards Bergam.) ferner Toton de Vonus, welches der Venusbrust des L. D. ©. V, 25 gehört (die, wie ich sie von 2 Seiten sah, doch wohl eine eigenthümliche, dem Kleinen Kagenlof näherstehende Frucht ist) und ferner auch wohl Grand ober Grote Mogul, Grand ober Grote Monareh (wörter Deutsche Musteller Ob. V, S. 543 zu vergleichen ist) zu streichen.

©. 542: Zeile 10 von unten streiche man die Klammern un verächtliert.

Im Register ist ©. 568 Märzbirne, Geyers (Nr. 260) ©. 543 einzuschalten und ©. 555 nach Beurré blanc de Jersey (statt = dieselbe) = Willibing von Rotte zu setzen, auch ©. 573, Spalte 2 unter Prësant d'Artois auf ©. 160 statt 161 zu verweisen.

Zu Band V.

©. 29: Zeile 7. Nach Poire de Cypro muß ein Punkt statt Comma stehen.

©. 67: Neue Marie Louise. Sie findet sich mit Gittat von van Mons und Kenrick als Marie Louise nova ©. 400 bei Downing (neben der von ihm getrennt gehaltenen Marie Louise Duqu. und der Comte de Lamy, welcher letztere — vergl. die unten folgende Bemerkung zu dieser — außer den Synonymen Beurré Curtet u. Dinglor auch die ihr nicht gehörigen Marie Louise nova, Marie Louise the Second beigegeben sind.) Die sei von van Mons an Manning dort gekommen, ist ähnlich wie von mir, birnenförmig, ziemlich groß gezeichnet und wird als gelb, bräunlich roth gefleckt, II. Ranges, im Sept. reifen beschrieben.

©. 108: Zeile 11. Statt des un zwischen Curtet und Quetelet setze man „und“ und ebenfalls Zeile 13 vor jedoch „welche letztere.“ — Die von Vivort in den belg. Kanal. II, 69 bestrittene Identität der Beurré Curtet mit Comte de Lamy ist jedenfalls doch vorhanden, aber auch Beurré Quetelet oder Biscurtet ist nach der ganz ähnlichen, obgleich als verschieden bezeichneten Vegetation und obgleich die Curtet im Abb. 1, Taf. 6, stark gerötelt, die Quetelet einfarbig gelb dargestellt ist, doch wohl nur dieselbe Birne. Auch Veroy gibt, wie im Texte erwähnt ist, der Comte de Lamy als Synonyme Beurré Curtet und Quetelet hinzu. Dagegen meint Willermoz in Pomol. de la France, daß die Quetelet identisch mit Beurré Dumortier sei und will unter beiden Namen in Namur bei der Auszählung eine und dieselbe Birne gesehen haben.

©. 143: Von Flotow's Colmar. Nach brieflicher Mittheilung von Oberbieds nannte er die Frucht nicht von Flotow's Butterbirne, sondern zugleich von Flotow's Colmar. Die von Flotow's Butterbirne sei eine ganz andere gemeine und finde sich in seiner Anleitung ©. 312. Das Blatt der von Flotow's Colmar habe er am Fruchtstiel seines Probenzweiges lanzettlich gefunden, am Sommertriebe sei es mehr elliptisch als oval und charakteristisch sei es mit in der Mitte des kurzen Blattstiels, nicht wie sonst gewöhnlich an dessen Basis stehenden Winterblättern besetzt. — Ich finde dies an meinen jetzt besser ausgebildeten Bäumen bestätigt, aber die vom Herrn von Flotow erwähnte Rehllichkeit mit Neuer Winterdehantöbirne kann ich weder an der Frucht, noch an der Vegetation des Baumes wahrnehmen.

©. 192. Zu Carl X einzuschalten: „Nach Herrn Vorwärts in Koch's Wochenf. von 1865 ©. 60 und folgende wird sie bei richtiger Ausbildung eine gute Winterastfrucht.“

©. 231. Zeile 2 von unten lese man „©. 555“ statt 53.

©. 232. Zeile 9 vor Rundnehbirne ist „Sommer“ zu streichen.

©. 247. Zeile 2 lese man „Gle“ statt „Gel.“

©. 328. Zeile 12 von unten „sehrfleischig.“

©. 367. Zeile 2 von unten „gewürzreich.“

©. 378. Zeile 19 „Decatiene“ schreibt Muscat Lallemand.“



**THIS BOOK IS DUE ON THE LAST DATE
STAMPED BELOW**

AN INITIAL FINE OF 25 CENTS

WILL BE ASSESSED FOR FAILURE TO RETURN THIS BOOK
ON THE DATE DUE. THE PENALTY WILL INCREASE TO
50 CENTS ON THE FOURTH DAY AND TO \$1.00 ON THE
SEVENTH DAY OVERDUE.

Book Slip-10m-8,'58(5916s4)458

Call Number:

170401

Illustriertes Handbuch
der Obstkunde.

SE357

I5

v.5

Illustriertes

SB357

I5

v.5

170401

