

# **Schweizerische Obstsorten**

herausgegeben

vom

**Schweizerischen landwirthschaftlichen Verein.**

## Alphabetisches Inhaltsverzeichniß der schweizerischen Obstsorten.

### A e p f e l.

Argauer Herrenapfel.  
 Ananas-Reinette.  
 Api, kleiner (Kämpänerli).  
 Baumann's Reinette.  
 Bohnapfel, großer.  
 Bovarde (Pomme Bovarde).  
 Breitacher.  
 Carmeliter Reinette.  
 Champagner Reinette.  
 Christ's gelbe Reinette.  
 Danziger Kantapfel.  
 Edelborßdorfer.  
 Etlin's Reinette.  
 Fraurothacher.  
 Gäsdonker Reinette.  
 Gestrickte Reinette.  
 Glanz-Reinette.  
 Goldzeugapfel.  
 Gravensteiner.  
 Hans-Ulrichsapfel.  
 Hornnuscher.  
 Jakobsapfel, gelber (Gelb-Jakober).  
 Jägerapfel.  
 Kasseler Reinette, große.  
 Königl. rother Kurzstiel.

Küttiker Dachapfel.  
 Quikenapfel.  
 Maienapfel, saurer.  
 Nägelei- oder Palmapfel.  
 Oster-Calville, rother.  
 Pariser Rambour-Reinette.  
 Pfaffenapfel, süßer.  
 Portugiesische Reinette, graue.  
 Rümlicher Chrüslicher.  
 Sauergräuech.  
 Sauerklänslar.  
 Schafnase.  
 Schinzenapfel, gestreifster.  
 Schuhmacherapfel.  
 Sommer-Gewürzapfel.  
 Sonntagsapfel.  
 Spätlauber.  
 Spitzwissiker.  
 Stettiner, rother.  
 Usterapfel.  
 Van Mons Reinette.  
 Wagnerapfel.  
 Waldhöfler Holzapfel.  
 Winter-Goldparmäne.  
 Winter-Calville, weißer.

### B i r n e n.

Arenberg's Colmar.  
 Bergbirne.  
 Champagner Brathbirne.  
 Clairgeau's Butterbirne.  
 Deutsche Nationalbergamotte.  
 Diel's Butterbirne.  
 Espéren's Bergamotte.  
 Französischer Katzenkopf.  
 Gelbe Mostbirne (Gelmostler).  
 St-Germain.  
 Guntershauser.  
 Hardenpont's Winterbutterbirne.  
 Herbstgütler.  
 Herbstb., lange grüne (Schweizerhöse).  
 Herbstbutterbirne, weiße.  
     "      grau.  
 Herzogin Angoulême.  
 Siegel's Winterbutterbirne.  
 Längler.  
 Langstieler (Kriesibirne).  
 Magdalene, grüne.  
 Martin, trockener.  
 Marzenbirne.  
 Mockenholzbirne.  
 Napoleon's Butterbirne.  
 Poire de Rance (Hardenponts, späte).  
 Pastorenbirne.  
 Regentin.  
 Rousselet von Rheims.  
 Schmalzbirne, römische.  
 Schwarzbäder.  
 Schwärzibirne.  
 Schweizerbrathbirne.  
 Sommer-Apothekerbirne.  
 Sommer-Eierbirne.  
 Sparbirne.  
 Spitzbirne.  
 Stuttgarter Gaishirtel.  
 Sülibirne.  
 Theilersbirne.  
 Wasserbirne.  
 Weinbirne, frühe.  
     "      späte.  
 William's Christbirne.  
 Wildling von Motte.  
     "      Sargans.  
 Winter-Dechantsbirne.  
 Zuger Röthelerbirne.  
 Zuckerbirne.  
 Zweitäugler.

# Verzeichniß der schweizerischen Obstsorten nach Hestensfolge.

Äpfel.	Birnen.	Äpfel.	Birnen.
	<b>Hest 1.</b>		<b>Hest 6.</b>
Aargauer Herrenapfel.	Späte Weinbirne.	Gestrickte Reinette.	Champagner Bratbirne.
Breitacher.	Längler.	Waldhöfle Holzapfel.	Französischer Katzenkopf.
Usterapfel.	Bergbirne.	Etlin's Reinette.	St-Germain.
Hans-Ulrichsapfel.	Langstieler.	Schuhmacherapfel.	Römische Schmalzbirne.
Gelber Jakobsapfel.	Herbstgütler.	Luikenapfel.	Schwärzibirne.
	<b>Hest 2.</b>		<b>Hest 7.</b>
Pariser Rambour-Reinette.	Weisse Herbstbutterbirne.	Edelborsdorfer.	Napoleon's Butterbirne.
Weiher Winter-Calville.	Wasserbirne.	Hornuscher.	Zweiäugler.
Fraurothacher.	Mockenholzbirne.	Jägerapfel.	Diel's Butterbirne.
Kleiner Api.	Guntershauser.	Gravensteiner.	Trockener Martin.
Glanz-Reinette.	Gelbe Mostbirne.	Graue portugiesische Reinette.	Sommer-Eierbirne.
	<b>Hest 3.</b>		<b>Hest 8.</b>
Sauergräuech.	William's Christbirne.	Küttiger Dachapsel.	Regentin.
Spitzwissiker.	Lang grüne Herbstbirne.	Baumann's Reinette.	Wildling von Motte.
Danziger Kantapfel.	Sülbirne.	Saurer Maienapfel.	Graue Herbstbutterbirne.
Winter-Goldparmäne.	Sparbirne.	Wagnerapfel.	Rousselet von Rheims.
Königlicher Kurzstiel.	Spizbirne.	Carmeliter Reinette.	Winter-Dechantsbirne.
	<b>Hest 4.</b>		<b>Hest 9.</b>
Ban Mons Reinette.	Hardenpont's Winterbutterbirne.	Sonntagsapfel.	Pastorenbirne.
Goldzeugapfel.	Stuttgarter Gaishirtel.	Gäsdonker Reinette.	Grüne Magdalene.
Sommergewürzapfel.	Schwarzrädl.	Pomme Bovarde.	Clairgeau's Butterbirne.
Champagner Reinette.	Deutsche Nationalbergamotte.	Rümlicher Christlicher.	Wildling von Sargans.
Nägeli- oder Palmapfel.	Frühe Weinbirne.	Schinzenapfel, gestreifter.	Marzenbirne.
	<b>Hest 5.</b>		<b>Hest 10.</b>
Ananas-Reinette.	Herzoginn Angoulême.	Spätlauber.	Arenberg's Colmar.
Großer Bohnapfel.	Zuckerbirne.	Süßer Pfaffenapfel.	Espréen's Bergamotte.
Sauerklänsler.	Schweizer Bratbirne.	Rother Stettiner.	Poire de Rance.
Rother Oster-Calville.	Sommer-Apothekerbirne.	Christ's gelbe Reinette.	Zuger Röthelerbirne.
Große Kasseler Reinette.	Theilersbirne.	Schafnase.	Viegel's Winterbutterbirne.

## Schlusswort.

Mit diesem X. Hefte hat die schweizerische pomologische Kommission ihre Aufgabe gelöst, welche ihr vor Jahren von der Direktion des schweizerisch-landwirthschaftlichen Vereines übertragen worden ist. Es geziemt sich, am Schluße dieser Arbeit, einen Blick auf das geleistete zurückzuwerfen, und zu prüfen, in welchem Maße es gelungen sei, das vorgestecchte Ziel zu erreichen. 100 der besten und empfehlenswerthen Kernobstsorten für Tafel und Wirthschaft, zunächst schweizerischen Ursprungs, sollten durch Bild und Text jedem Abnehmer unseres Werkes genau bekannt gemacht werden. Was die Auswahl der Sorten anbetrifft, so darf die pomologische Kommission sich das Zeugniß geben: keine Zeit und Mühe gespart zu haben, um nur Gutes und Bestes zu bieten, und es darf unser Werk in dieser Hinsicht getrost mit allen bisher erschienenen Arbeiten gleicher Tendenz in Vergleich treten. Anlangend die bildlichen Darstellungen dürfen die schweizerischen Obstsorten einzig dastehen. Zunächst sind die Originalbilder, welche nun dem schweizerischen Polytechnikum als Eigenthum übergeben worden sind — durch Herrn Bühlmeier in St. Gallen in solch meisterhafter Weise zur Darstellung gelangt, daß sie die strengste Kritik nicht zu scheuen haben. Naturwahrheit in der Projektion und Schönheit in der Ausführung sind gleich sehr zu loben. Die einlässliche und getreue Vervielfältigung der Originalbilder durch lithographischen Farbendruck gereicht der betreffenden Anstalt zur Ehre, sowie sie auch dem vorliegenden Werke einen bleibenden Werth verleiht. Die Texte werden ebenfalls als zutreffend zu bezeichnen sein. Sie bieten die nöthigen Ergänzungen zu den Bildern. Freilich leisten sie, für sich allein kaum, was Einzelne von denselben verlangen dürfen, nämlich den Schlüssel zur vollständig sichern Erkennung der zugehörigen Sorten. Man erinnere sich, daß wir es hier nicht mit verschiedenen Arten zu thun haben, die je durch ein oder mehrere constante specifische Merkmale von einander sich unterscheiden; wir stehen hier vor Sorten, die auf's Mannigfaltigste variiren und unvermerkt in einander übergehen. Abgesehen von den durch die Natur der Sache bedingten Unvollkommenheiten dürfen wir auch die Beschreibungen mit aller Befriedigung gut heißen, und dürfen annehmen, daß die Abnehmer unsers Werkes durch Bild und Beschreibung immer zur richtigen Erkennung der betreffenden Obstsorten gelangen werden, zumal, wenn sie nach einiger nicht allzu mühevoller Uebung mit der Terminologie (Kunstsprache) der Beschreibungen bekannt geworden sind.\*). Ja, wir dürfen ferner annehmen, daß

---

\*) Terminologie für Obstkunde von Pfau-Schellenberg, die nächstens erscheint, wird hiefür empfohlen.

Jeder, der unsere Arbeit sorgfältig benutzt und die gebotenen Sorten, in Früchten wie Bäumen, sicher unterscheiden gelernt hat, auch im Stande sein wird, andere Obstsorten mit Hülfe guter Beschreibungen (i. H. d. O., Schw. O.-S. &c.) aufzufinden.

Zur Erleichterung der Benutzung unserer Arbeit ordnen wir hier am Schluß die beschriebenen Obstsorten nach dem künstlichen, zugleich praktischen System. Nach diesem System unterscheiden wir:

A. Sommeräpfel, welche vom Baum essbar sind und vor Ende September zur Reife gelangen;

B. Herbstäpfel, von Anfang Oktober bis Mitte November zeitigend, und

C. Winteräpfel, die vom Dezember durch den Winter und über denselben hinaus dauern, und mindestens zwei Monate zur Lagerreife bedürfen.

Jede dieser nach ihrer Zeitigung und Verbrauchzeit gebildeten Gruppen unterscheiden wir dann je 4 Klassen, wobei wir auf die Form der Äpfel Rücksicht nehmen, und wonach wir erhalten:

I. Platte Äpfel, bei denen der Längsdurchmesser kleiner ist, als der Querdurchmesser.

II. Rundliche Äpfel, bei denen beide Durchmesser gleich sind, oder der Längsdurchmesser den in der Breite höchstens  $\frac{1}{6}$  übertragt.

III. Bügespitze Äpfel, wie vorige, aber gegen den Kelch bemerklich, selbst auffallend an Breite abnehmend.

IV. Längliche Äpfel, wo der Längsdurchmesser den der Breite um mehr als  $\frac{1}{4}$  übertrifft.

Da neben den 100 Sorten, welche wir beschrieben und abgebildet haben, noch eine große Zahl der trefflichsten Früchte für Tafel und Wirthschaft existirt, so reihen wir gleich noch das Empfehlenswertheste an und heben in kurzen Andeutungen das Wesentliche für jede Sorte hervor, so daß jeder Besitzer unseres Werkes einen werthvoll bleibenden Katalog erhält, mit Hülfe dessen es gelingen wird, je das Gewünschte aufzusuchen, und ohne weitere Verathung auszuwählen. Wir dürfen diesen Katalog um so mehr als zuverlässigen Führer empfehlen, als unsere Angaben einerseits auf den Erfahrungen fremder Pomologen, andererseits aber auch auf denen von fünf unserer tüchtigsten Obstbaumzüchter in der Schweiz beruhen.

Wenn wir dann durch einzelne Buchstaben und Zahlen die Stellung der Sorten im natürlichen System andeuten, so mag dies dem schon bewanderten Obstkenner angenehm sein, und den noch Uneingeweihten veranlassen, sich mit dem System noch näher bekannt zu machen, zu welchem Behufe wir nachstehend dieses System mittheilen.

## Natürliche System der Apfeln nach Lucas.

### I. Calvillen.\* (Calv.)

(Erdbeer-A., Himbeer-A.).

Meist mittelgroße, hochausgehende, nach dem Kelch fast immer verjüngte Früchte, mit mehreren rippenartigen Erhabenheiten. Am Baum ist die stets glatte Schale beduftet und wird durch's Lagern fettig. Das Fleisch bei rothen Früchten, oft unter der Schale geröthet, ist locker, würzig riechend und von erd- oder himbeerartigem Geschmack. Das ziemlich große Kernhaus ist offen.

Rother Herbst-Calville. — Gravensteiner. — Rother Gravensteiner. — Weißer Winter-C. — Rother Öster-C. — Gelber Richard. — Gewürz-C.

### II. Schlotterapfel. (Schl.)

Fleisch locker, grobkörnig, selten würzig, sonst w. v.

Engl. Kant-A. — Rother Ed-A. — Prinzen-A. — Winter-Postoph. — Schafnase.

### III. Gulerlinge. (Guld.)

Kernhaus offen, mit zerrissenen Fächern; Fleisch fein, ziemlich fest, reinettenartig.

Winter-Duitten-A. — Champagner A. — Spitzweikler. — Gelber Bellefleur. — Boiken-A. — Hans-Ulrich-A.

### IV. Rosenapfel (R.-A.)

Fleisch locker, von würzigem, rosen- und fenchelartigem Geruch. Schale und Geruch erinnern an die Calvillen. Kernhaus in der Regel geschlossen, oft hohlräsig.

Sauergräuech. — Fraurothacher? — Rother und weißer Astrakan. — Charlamowski. — A. v. St. Germain. — Cludius Herbst-A. — Rother Margarethen-A. — Virginischer Rosen-A. — Danziger Kant-A. — Böhmer. — Wagener-A. — Köstlichster. — Zansen von Welten.

\*) Bei diesen sechs ersten Klassen sind es drei bis fünf mehr oder minder hervortretende Längsrinnen, welche die Rundung der Früchte stören, und die wenigstens immer deutlich auf der Kelchvölbung hervortreten.

### V. Taubenapfel (T.-A.)

Fleisch fest, feinkörnig, würzig, oft mit mandelartigem Beigeschmac. Form meist länglich; Kernhaus geschlossen oder offen.

Kleiner Jungfern A. — Mayers T.-A. — Rother Winter-T.-A. — Alant-A. — Ederrother.

### VI. Pfundapfel (Rambour&.). (Pbr.)

Große und sehr große Früchte mit glatter, derber Schale und lockarem, grobkörnigen Fleisch mit bedeutender Säure ohne Gewürz. Kernhaus groß und sehr groß und offen.

Kaiser Alexander. — Jäger-A.

Die nun folgenden Reinetten bilden die edelste Sippe unter den Apfeln. Es zeichnen sich dieselben aus durch ideale Form, schöne und häufig übereinstimmende Rundung gegen Kelch und Stiel, feinkörniges, dichtes, festes Fleisch, dessen gewürzter, fein weinsäuerlicher Geschmack sie für den Genuss so beliebt macht. Die Schale wird selten fettig, trägt aber zahlreiche Rostpunkte, Flecken w. und ist reich an ätherischen Oelen. Der Kelch ist oft sehr vollkommen ausgebildet, weit offen stehend und eine rechte Bierre der Frucht. Sie zerfallen je nach Größe, Form, Beschaffenheit der Schale in:

### VII. Rambour-Reinetten. (Pbr.-R.)

Mittelgroße und große Früchte, welche hiedurch wie durch Form an die Pfundäpfel erinnern, nach ihrem innern Wesen aber wahre Reinetten sind. Form oft calvillenartig, Rippen bisweilen auf der ganzen Länge der Frucht, andremal nur um den Kelch hervortretend. Schale fast immer rostspurig, grundfarbig, und nur bei Sonnenfrüchten einiges Roth. Kernhaus weitkammerig, offen oder geschlossen.\*)

Pariser Pbr.-R. — Goldzeng-A. — Breitacher. — Luxemburger Renette.

\*) Hier unterscheidet man die Ordnungen: 1. glattschalige, 2. rauhschalige Pbr.-R.

### VIII. Einfarbige oder Wachs-Reinetten. (E.-R.)

Mehr mittelgroße und kleine, als große Früchte von regelmäßiger, runder und plattrunder Gestalt. Schale grundfarbig, meist glatt, wachs-glanzend, selten wenig geröthet, auf der Kelchwölbung etwas rostpurig. Kernhaus regelmäßig, geschlossen. Fleisch zum Theil delikat.

Goldpepping v. Grange. — Früher Nonpareil. — Willy's R. — Gäsdoncker R. — Delkofer Pepping. — Braddick's Nonpareil. — Alter Nonpareil. — Deutscher Goldpepping. — Punktirter Knackpepping. — Ananas R. — Emilie Müller. — Walliser Limonenpepping. — Gold-A. v. Rem. — Rote v. Breda. — Späte gelbe R.

### IX. Borsdorfer Reinetten. (B. R.)

Kleine, höchstens mittelgroße Früchte von kugeliger oder plattrunder, unregelmäßiger Gestalt. Fleisch sehr dicht und gut; Kernhaus meist regelmäßig und geschlossen. Schale mit Warzen, sonst w. v. wenn grundfarbig; neben diesen auch deckfarbige und gestreifte Sorten.

Edelborsdorfer. — Zwiebel-Borsdorfer. — Überrieder Glanz-R. — Pomme Boarde. — Hebel's A.?

### X. Rothe Reinetten. (R. R.)

Früchte von verschiedenster Größe und Form. Doch wird die Rundung nur selten und zwar nur auf der Kelchwölbung durch flache Wellte gestört. Schale glänzend, grün- bis hellgelb, vielfach mit reiner Röthe gedeckt oder gestreift; Rost fehlt. Kernhaus offen oder geschlossen.

Fraurothacher. — Voltmann's R. — Marmorierter Sommerpepping. — Scharlach Parmäne. — Sommer Parmäne. — Baumann's R. — Limonen-R. — Röthliche R. — Carmeliter R. — Muscat-R. — Parmäne rothe Winter. — Sauer Kläusler. — Cellingny. — Jäger Halden A.

### XI. Graue Reinetten. (Gr. R.) Lederäpfel.

Die grünlichgelbe oder mattgelbe Grundfarbe mit Rost mehr oder weniger auch wohl ganz bedeckt. Die Röthe unrein, oft ganz fehlend.

Burkhardt's R. — Graue Herbst-R. — Englische Spital-R. — Geldmohr. — Süße graue R. — Grauer Kurzstiel. — Graue franz. R. — Kröten-R. — Graue Meißner R. — Parker's Pepping. — Graue portugiesische R. — Carpentin. — Van Mons R. — Osnabrücker R. — R. v. Monbron. — R. v. Bordeaux. — Gestricke R. — Bullock's Pepping. — Müstirte gelbe R.

### XII. Gold-Reinetten. (G.-R.)

Von den Äpfeln der beiden vorigen Klassen durch hochgelbe und

goldgelbe Grundfarbe verschieden, die rothe Deckfarbe auch meist von rostigen Auflügen unrein.

Elin's R. — Orleans R. — Winter-Goldparmäne. — Königl. Kurzstiel. — Gold-R. v. Blenheim. — Große Casseler R. — Dießer Gold-R. — Ribston Pepping.

### XIII. Streiflinge (Str.)

Alle gestreiften Äpfel, die in keine frühere Klasse gehören. Fleisch theils fest, theils schwammig, süß und sauer, stets ohne wahres Gewürz, daher für die Tafel nicht geeignet. Kernhaus regelmäßig und geschlossen. Wir unterscheiden die Ordnungen: 1) abgerundete, 2) zugespitzte, 3) gerippte Str.

Luisen-A. — Echter Winterstreifling. — Großer Bohn-A. — Gelber Jacob's-A. — Wagner A. — Küttiger Dach-A. — Sonntags-A. — Schinzen-A., gestreifter. — Däger A. — Hornischer. — Waldhöfster Holz-A. — Schuhmacher-A. — Margauer Herren-A.

### XIV. Spitzäpfel. (Sp. A.)

Hochgebauchte Äpfel, deren glatte und glänzende Schale ohne Duft und nie gestreift ist. Kernhaus regelmäßig, meist geschlossen, aber oft hohlaxig.

Königs Kleiner. — Kleiner Kleiner. — Ulster-A. — Hans Ulrich's-A.? — Süßer Pfaffen-A. v. Solothurn.

### XV. Plättäpfel. (Pl.-A.)

Plattkugelige Äpfel von festem, dichtem Fleisch. Schale glatt, oft beduftet, nie fettig und nie streifig. Kernhaus regelmäßig und geschlossen.

Gelber Herbst-Stettiner. — Golden nobel. — Gelber Winterstettiner. — Winter-Citronen-A. — Rother Stettiner. — Kleiner Apf. — Grüner Fürsten-A. — Saurer Majen-A. — Nägelei-A. — Spätlanber. — Weißer Taffet-A.

Die Klassen zerfallen in Ordnungen, wobei die Färbung der Schale in Betracht kommt (Streiflinge und Rbr. R. ausgenommen) und wonach wir erhalten:

grundfarbige Früchte (1),

deckfarbige " (2),

gestreifte " (3).

Nach der Bildung des Kelches unterscheiden wir Früchte mit  
offenem Kelch (a),  
halboffenem " (b),  
geschlossenem " (c).

# Verzeichniß der empfehlenswerthesten Kernobstsorten,

geordnet nach dem künstlichen System, unter abgekürzter Angabe über deren Stellung im natürlichen System.

Durch gesperrte Schrift sind die im Werk beschriebenen und abgebildeten Sorten ausgezeichnet.

## A e p f e l.

### A. Sommer-Apfel.

#### Kl. I. Platte Sommer-Apfel.

R.-A. 3. b. Charlamowsky. August.

Großer, schöner, angenehmer Apfel. Baum hochstämmig (h), früh und reichtragend.

#### Kl. II. Rundliche Sommer-Apfel.

R.-A. 2. c. Rother Astrakan. Juli—August.

Baum sehr starkwüchsig, dauerhaft und tragbar; schönfarbiger, guter Tafelapfel.

R.-A. 3. c. Pommier St-Germain? Weißer Astrakan. Juli—August.

Baum mäßig, auch für rauhe Lagen gut\*), sehr fruchtbar und einer der besten und schönsten Sommeräpfel.

R.-A. 3. b. Rother Margarethenapfel. Ende Juli und immerhin etwas früher als die beiden vorhergehenden.

Baum mittelgroß und sehr tragbar; guter Tafelapfel.

#### Kl. III. Bügespiküte Sommer-Apfel.

Schl. 1. e. Englischer Kantapfel.

#### Kl. IV. Längliche Sommer-Apfel.

T.-A. 2. a. Kleiner Jungfernnapfel.

Baum groß und fruchtbar, dessen schöne und gute Frucht für Tafel und Küche brauchbar ist.

\*) Bei den Apfelsorten ist immer die Hochstammform gemeint.

### B. Herbst-Apfel.

#### Kl. V. Platte Herbst-Apfel.

Str. 3. c. Vuilenapfel.

Calv. 2. e. Rother Herbst-Calville. \*††.

Dauerhafte, tragbare, hoch- und breitkronige, auch für rauhere Lagen passende Bäume, deren große blut- bis schwarzrote Früchte während des Oktobers auf Tafeln und in Küchen gerne Verwendung finden. Nach Herrn Gut ist der Baum nur in günstigen Verhältnissen tragbar, und eignet, nach Herrn Voßhard, sich nicht für höhere Lage.

Pl.-A. 1. c. Golden Noble. \*††.

Baum sehr kräftig und dauerhaft, hochkugelkronig und sehr fruchtbar. Der schöne goldgelbe H.-W. A. für Tafel, Küche und Most.

Pl.-A. 1. b. Gelber Herbst-Stettiner. \*††. H. und W.

Baum lebhaft wachsend, flachkronig, sehr fruchtbar. Für Tafel, Most und Küche zu gebrauchen, von Oktober—Dezember.

Gr. R. 1. a. Burchardts Reinette. \*\*††. Oktober—Dezember.

Baum hochkronig, dauerhaft, sehr fruchtbar; Frucht zu jedem Gebrauch gut.

R. R. 2. a. Woltmann's Reinette. \*\*††. Oktober—März.

Baum kugelkronig, mittelgroß, dauerhaft, spätblühend, reich tragend; Frucht für jeden Gebrauch.

Pl.-A. Bittersüßer Criderapfel aus der Normandie (Fressquin?)

E. R. 1. b. Früher Nonpareil. \*\*††. H. und W.

Schwachwachsender, pyramidaler, äußerst fruchtbarer Baum, dessen höchstens mittelgroße Frucht für Tafel, Küche und Most brauchbar ist.

E. R. 1. a. Goldpepping von Grange. \*\*††. Oktober—Januar.  
Baum schönwüchsig, sehr fruchtbar; Früchte klein, zu jedem Gebrauche gut.

kl. VI. Rundliche Herbst-Apfel.

R.-A. 3. c. Sauergrauach. Siehe Surgrauch.

R.-A. 2. b. Danziger Kantapfel.

Verlangt guten Boden.

Str. 3. c. Gelber Jakobsapfel.

Gehört nicht in kl. VIII. (s. Text) sondern in kl. XIII.

Calv. 3. a. Gravensteiner.

Paßt für jeden Boden. Der rothe Gravensteiner ist eine diesem ähnliche und ebenfalls sehr werthvolle Sorte.

Str. 3. c. Hornuhscher.

Identisch mit dem frühen Vereniker (Verenacher) Bremgarten's, aber nicht mit dem späten Vereniker. Der sehr gute Apfel dauert nur 10—14 Tage.

R.-A. oder R. R. 3. c. Marmorirter Sommerpepping. \*\*††. Oktober und November.

Baum kugelfronig, starkholzig, sehr fruchtbar. Frucht mittelgroß und zu jedem Gebrauche gut.

R.-A. 3. b. Virginischer Rosenapfel. \*\*††. August—September.  
Für jede Lage und jeden Boden.

Gr. R. 1. b. Graue Herbst-Reinette. \*\*††. Oktober—Dezember.

Lebhaft und schön wachsender, häufig aber nicht volltragender Baum, dessen große Früchte für jeden Gebrauch sich eignen.

Gr. R. 1. b. Bullock's Pepping. \*\*††. Oktober—Dezember.

Mittelgroße für jeden Gebrauch dienende Frucht, deren Baum feinholzig, früh- und reichtragend auch in rauhe Lagen paßt.

Ribston Pepping. \*\*††. W.  
Für feuchten Boden und rauhe Lagen.

kl. VII. Bügespikte Herbst-Apfel.

Str. 3. c. Aargauer Herrenapfel.

Str. 3. c. Aargauer Jägerapfel.

R. R. 3. b. Scharlachrothe Parmäne. \*\*††. Oktober.

Baum mittelgroß, flachkugelförmig, sehr fruchtbar, dauerhaft und für jeden Boden gleich gut. Der mittelgroße Apfel für jede Verwendung werthvoll.

Rbr. (VI.) 3. a. Kaiser Alexander. \*††. Oktober—November.

Schönster und bester Pfundapfel, dessen fruchtbarer Baum nur mittelgroß wird, eine breit-kugelförmige Krone bildet, aber nur an geschützte, sichere Orte paßt.

R. R. (X.) 3. b. Sommer-Parmäne. \*\*††.

Baum mit seinem Holz, fruchtbar, dauerhaft, hochkugelfronig, auch für rauhere Lagen gut. Großer, schöner, früher Herbstapfel, für Tafel und Küche gut.

(Herr Gut erhielt diese Sorte von Bollweiler unter dem Namen Celigny (Cellini).

R.-A. (IV.) 1. b. Cladius Herbstapfel. \*\*†. Oktober.

Baum mittelgroß, gesund und starkwüchsig, von reicher Tragbarkeit, der auch für rauhere Lagen paßt. Der schöne, mittelgroße Apfel ist eine delikate Tafelfrucht und auch für die Küche gut.

Calv. (I.) 3. b. Gewürz-Calville. \*\*†. Oktober—Dezember.

Schöner, delikater, mittelgroßer Tafelapfel, dessen Baum bald trägt, aber nur für Gartenland paßt.

R.-A. (IV.) 3. b. Florianer Rosenapfel. \*\*††. Oktober—November.

Große, schätzbare Frucht. Baum mittelgroß, trägt früh und reichlich und gedeiht in allerlei Boden.

kl. VIII. Längliche Herbst-Apfel.

Sp.-A. 1. c. Usterapfel.

Sp.-A. (XIII.) 2. a. Königs-Hleiner. \*\*†. Oktober—November.

In gutem Boden und geschütztem Stand trägt der groß werdende Baum, der durch starkwollige Triebe und durch sehr große Blätter ausgezeichnet ist, all'ander Jahr, durch Größe wie Güte ausgezeichnete Früchte.

Schl. (II.) 3. b. Prinzen-Apfel. \*\*††. Oktober—November.

Späthblühender Baum mit hochkugelförmiger Krone, reich tragend und auch in rauhe Lagen passend. Der schöne große Apfel zu jedem Gebrauche geeignet.

Gr. R. (XI). 1. b. Parker's grauer Pepping. S. graue Reinette.  
Für Straßen und Feldwege.

Schl. (II.) 2. c. Rother Eckapfel. \*††. Oktober—Dezember.

Baum groß mit abstehenden Ästen, sehr tragbar und auch in rauhen Gegenden aushaltend. Großer, brauchbarer Wirthschaftsapfel, der aber leicht stippig und glasig vorkommt.

R.-A. (IV.) 2. c. Der Köstlichste. \*\*!†. Dezember—Februar.

Ist nur für warme Lagen und guten Boden zu empfehlen, unter welchen Umständen der spät blühende Baum zahlreiche Früchte von ausgezeichneter Schönheit und Güte trägt.

R.-A. (IV.) 2. b. Der Böhmer. \*\*†. Dezember—März.

Baum verlangt ähnliche Verhältnisse wie der vorige, und gibt dann ebenfalls delikate, dem danziger Kantapfel äußerlich ähnliche Früchte.

E. R. (X.) 2. a. Limonen Reinette. \*\*††. Dezember—Sommer.

Der Baum wächst gesund, bildet eine flach gewölbte Krone, und ist sehr fruchtbar. Der Apfel für Tafel und Wirthschaft recht gut.

R. R. (X.) 2. a. Rothe Winter-Parmäne. \*\*††. Dezember und J. Sehr tragbar, und die Früchte für Tafel und Wirthschaft sehr gut.

G. R. (XII). 2. a. Diezer Gold-Reinette. \*\*!††. Dezember—Sommer.

Vom Borsdorfer stammend; Bäume schön und gesund wachsend, außerst tragbar; die kaum mittelgroße Frucht von vorzüglicher Güte.

R.-A. (IV.) 3(2). b. Jansen von Welten. \*\*††. Dezember—Sommer.

Mäßig wachsende, in jedem Boden gedeihende Bäume, die bald und reichlich ziemlich große, zu jedem Gebrauche geeignete Früchte liefern.

### C. Winter-Apfel.

#### St. IX. Platte Winter-Apfel.

Str. 3. b. Köttiger Dachapfel.

Rbr. R. 1. a. Pariser Rambour-Reinette.

Es ist dies eine Form einer größern Gruppe vortrefflicher Apfel, deren Glieder schwer von einander zu unterscheiden sind. In diese Gruppe gehört auch u. a. die Reinette von Windsor, welche gegen Winterkälte empfindlicher ist, als ihre Verwandten.

Rbr. R. 1. c. Breitaar.

Ist dem Krebs unterworfen und empfindlich gegen Kälte, und verlangt, wenn auch nicht gerade warme, doch geschützte Lagen. Findet sich im oberen Freienamt, dann um Meggen, Cham, Roth sehr verbreitet, ist hier vortrefflich gedeihend und daher auch besonders geschätzt.

Gr. R. 1. c. Graue portugiesische Reinette.

Gr. R. 1. b. Kröten-Reinette.

Gr. R. 1. b. Grauer Kurzstiel.

R. R. 3. a. Sauer Kläusler.

Guld. 1. c. Champagner Reinette.

Gr. R. 1. c. Gestrickte Reinette.

R. R. 2. b. Baumann's Reinette.

Pl. A. 2. c. Rother Stettiner.

Pl. A. 2. c. Kleiner Api.

Kann ebenso gut zu den runden Winteräpfeln gezählt werden.

G. R. 3. a. Winter-Goldparmäne.

Gedeihet in allen Lagen und in jedem Boden gleich gut.

G. R. 3. a. Königlicher Kurzstiel.

Für rauhe Lagen geeignet.

Ef. R. (VIII.) 1. a. Deltofer Pepping. \*††. W. vom Februar an durch den Sommer.

Langsam wachsender, dauerhafter, selbst in rauheren Lagen und je das zweite Jahr reich und sicher tragender Baum, den man am besten in die Krone halberwachsener Bäume veredelt. Der dem englischen Goldpepping ähnliche Apfel für Tafel und Wirthschaft gleich empfehlenswerth.

- Pl. A. (XV.) 1. a. Gelber Winter Stettiner. \*††. Dezember—Sommer.  
Alte, empfehlenswerthe Sorte, deren Baum gesund, kräftig und recht tragbar ist. Frucht groß, besser als der rothe Stettiner, für Tafel und Wirthschaft (trefflicher haltbarer Most).
- Ef. R. (VIII.) 2. a. Braddicks Nonpareil. \*\*††. Dezember—April.  
Baum klein, dauerhaft, früh und reichtragend; Frucht mittelgroß, I. Ranges. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.
- Ef. R. (VIII.) 1. a. Wilhs Reinette. \*\*††. November—Frühjahr.  
Lebhaft wachsender, bald tragender Baum, der nicht empfindlich ist und fast jährlich trägt. Frucht stark mittelgroß.
- Gr. R. (XI.) 1. a. Englische Spital-Reinette. \*\*!††. W.  
Sehr fruchtbar, nicht empfindlich.
- Gr. R. (X.) 2. a. Goldmohr. \*††. W.  
Nach Herrn Gut nur als Zwergbaum, oder doch nach Wyß nur in geschützte Lagen.
- Pl. A. (XV.) 1. a. Wellington. \*††. W.  
Sehr empfehlenswerthe Wirthschaftsorte. Frucht dauert ein Jahr, ist gut zum Essen und Mosten. Geht gut auch an Straßen.
- Rbr. R. (VII.) 2. a. Gelbe spanische Reinette. \*\*††. W.  
Für die Tafel eine der besten Sorten, aber auch brauchbar für jede andere Verwendung. Daher zu empfehlen, um so mehr, als der Baum schnell und gesund wächst, früh und reich trägt.
- Ef. R. (VII.) 1. b. Deutscher Goldpepping. \*\*††. W. (Dezember—März.)  
Für jeden Boden. Die rasch wachsenden Bäume bilden schöne, reich tragende Hochstämme, deren kaum mittelgroße Früchte für Tafel und Küche gleich schätzbar sind und bis März und noch länger ohne zu welken halten, wenn sie erst spät (Mitte Oktober) gebrochen werden.
- Ef. R. (VIII.) 1. b. Reinette von Breda. \*\*††.  
Vorzügliche mittelgroße Tafelfrucht. Der Baum verlangt guten Boden und wird nicht besonders groß.
- Ef. R. (VIII.) 1. b. Goldapfel von Kew. \*\*†. November bis und mit Januar.  
Baum starkwüchsig, wird groß und ist sehr fruchtbar. Ziemlich großer, sehr schöner Apfel für Tafel und Wirthschaft.

- Sehl. A. (II.) 1. c. Boickon-Apfel. Fast \*\*††. Januar—Sommer.  
Gesunder, spät blühender, mit jedem Boden zufriedener, sehr tragbarer Baum. Vortrefflicher, ziemlich großer Wirthschaftsapfel, der auch noch für die Tafel passt.
- Guld. (III.) 1. b. Winterquittenapfel. \*\*††. November—Januar.  
Baum sehr groß und dauerhaft, der selten voll trägt. Der mittelgroße Apfel ist zu Most und für die Dekonomie sehr gut.
- Pl.-A. (XV.) 1. b. Weißer Taffetapfel. \*††. Dezember bis Frühjahr.  
Große, schöne Bäume von reicher Tragbarkeit. Die kaum mittelgroßen Früchte gut für die Wirthschaft besonders für Most.
- G. R. (XII.) 2. a. Orleans-Reinette. \*\*!††. Januar—April.  
Die Bäume werden nicht groß und verlangen guten Boden und warme Lage, unter welchen Verhältnissen die Sorte reichlich ganz vortreffliche Früchte trägt.
- G. R. (XII.) 2. a. Gold-Reinette von Blenheim. \*\*††. November—Frühjahr.  
Kräftig wachsende, bald und reichlich tragende Bäume. Früchte groß, schön, delikat. Im Handel sehr gesucht.
- R. R. (X.) 2. b. Röthliche Reinette. \*\*††. November—März.  
Starktriebige, nicht empfindliche, auf jedem Boden gedeihende Bäume, mit reichlicher Tragbarkeit. Die großen, schönen Früchte gelten als edles Tafelobst und liefern vortrefflichen Most.
- Str. (XIII.) 3. b. Echter Winterstreifling. \*††. November—April.  
Ausgezeichneter Wirthschaftsapfel von mittlerer Größe, der auch noch für die Tafel passt und dessen Baum durch den stahlgrauen Laubschlag leicht kenntlich wird.
- Kl. X. Rundliche Winter-Apfel.
- Ef. R. 1. a. Ananas-Reinette.  
Gedeiht auch in hohen Lagen.
- Gr. R. 1. a. Van Mons Reinette.
- R. R. 3. b. Pomme Bovarde.
- Rb. R. 1. b. Goldzengapfel.
- B. R. 3. a. Hebel's Apfel.

R. R. 2. a. Carmeliter Reinette.  
 G. R. 2. c. Etlins Reinette.  
     Sehr dauerhaft und fruchtbar.  
 B. R. 2. b. Edelborsdorfer.  
 E. R. 2. a. Gäsdonker Reinette.  
 B. R. 1. c. Oberrieder Glanz-Reinette.  
 E. R. 1. b. Späte gelbe Reinette.  
 R. R. 2. a. Fraurothacher.  
     Ist kein Rosenapfel, sondern eine ausgezeichnete rothe Reinette.  
 Calv. 2. b. Rother Östercalville.  
 Calv. 1. b. Weißer Wintercalville.  
 Str. 1. c. Schinzenapfel, gestreifter.  
 Pl.-A. 2. c. Nägeliapfel.  
     Ist identisch mit dem Zehner Zahrapfel, der fälschlich auch Eisner genannt wird. Liefert sehr haltbaren, anfangs untrinkbaren Most, gibt aber wenig aus. Den Namen Nägeliapfel verdankt er nicht etwa hervorragendem Geruch oder Geschmack, sondern wahrscheinlich seinem Verbreiter dieses Namens.  
 G. R. 3. c. Große Cässeler Reinette.  
 Str. 3. c. Waldhöfler.  
 Str. 3. c. Schuhmacherapfel.  
 Str. 2. a. Bohnapfel, großer.  
     Spätlauber.  
     Schafnase.  
     Süßer Pfaffenapfel.  
 (XV.) Pl. A. 1. c. Saurer Majenapfel.  
 (XIII.) Str. 1. b. Wagnerapfel.  
 Ef. R. (VIII.) 1. b. Emilie Müller. \*\*††. November—März.  
     Vorzüglicher Tafel- und Mostapfel. Der Baum trägt jährlich und öfters reich.  
 Ef. R. (VIII.) 1. a. Punktirter Knackpepping. \*\*††. Januar—Frühjahr.  
     Baum wächst kräftig, in leichtem und schwerem Boden gesund und trägt gern. Die mittelgroßen, spät zu brechenden Früchte sind für jeden Gebrauch gut.

Gr. R. XI. 1. b. Muskatte gelbe Reinette. \*\*††. November—Dezember.  
     Reichlich tragender, in jedem Boden gesund wachsender Baum, dessen mittelgroße, der Osnabrücker Reinette ähnliche Früchte, weit edler als letztere, für Haushalt und Tafel gleich schätzbar sind.  
 Rb. R. VII. 1. b. Luxemburger Reinette. \*††. Vom Februar ein Jahr lang.  
     Baum robust, unter ungünstigen Verhältnissen gedeihend; mittelgroße Frucht, gut für die Tafel, ausgezeichnet für Most. Kann aus Samen ohne merkliche Abänderung erzogen werden.  
 Kl. XI. Jugespitze Winter-Apfel.  
 Str. (XIII). 3. a. und b. Sonntagsapfel.  
 Guld. Hans-Uliapfel. Nicht XIV. Kl.  
 Calv. I. 1. a. Gelber Richard. \*\*††. November—Dezember.  
     Für Tafel, Markt und Küche.  
 Muskatte gelbe Reinette. S. v.!  
 R.-A. (III). 1. a. Gelber Bellfleur. \*\*††. November—März.  
     Baum mittelgroß, sehr tragbar. Die großen Früchte für Tafel und Wirthschaft.  
 Sp.-A. (XIV.) 2. a. Kleiner Kleiner. \*††. Oktober—März.  
     Die rasch wachsenden, auch für höhere Lagen passenden Bäume werden bald tragbar, und es dienen die kleinen Früchte als geschätztes Tafelobst und ganz gut zu Most.  
 Schl.-A. 2. a. Winter-Postph. \*††. Dezember—Sommer.  
     Gibt eine für die Wirthschaft recht gute, stark mittelgroße Frucht in reichlicher Menge. Die stark hängenden Äste bedingen, diese Sorte mit hohem Stämme zu erziehen und denselben nicht an exponierte Stellen zu pflanzen.  
 T.-A. (IV.) 2. b. Edelrother. \*\*!†. Februar und März.  
     Pfist nur auf guten Standort, und gibt dann reichliche Frucht, die durch Schönheit und Güte sich auszeichnet.  
 T.-A. (V.) 3. c. Alantapfel. \*\*††. November—Frühjahr.  
     Stark wachsender Baum von reicher Tragbarkeit, der in fettem Boden mittelgroße, melonenartig schneckende Früchte trägt.

Al. XII. Längliche Winter-Apfel.

Guld. 3. a. Spitz-Weißer, s. Spitz-Wiessler.

T.-A. (V.) 1. c. Maher's Taubenapfel. \*††. Dezember—Frühjahr.

Baum wenig empfindlich, rasch und gesund wachsend, und bald und

reich tragend. Die mittelgroßen Früchte für Tafel und Wirthschaft.

Die besonnten Früchte oft mit reizender Röthe geschmückt.

T.-A. Rother Winter-Taubenapfel. \*\*!††.

Verlangt guten Boden und warme Lage.

Alphabetisches Verzeichniß der im Werke enthaltenen Apfel\*).

1. Aargauer Herrenapfel.
2. Aehrn(Ernte)-Apfel = 69.
3. Alantapfel.
4. Apfelmusser = 28.
5. Api, kleiner.
6. Astrakan, rother.
7. " weißer.
8. Bellefleur, gelber.
9. Böhmer, der.
10. Bohnapfel, großer.
11. Boikenapfel.
12. Breitacher.
13. Buchserapfel = 172.
14. Calville blanche à côtes = 19
15. " de Gravenstein = 52.
16. " Gewürz.
17. " rother Herbst.
18. " rother Öster.
19. " weißer Winter.
20. Calvilleartiger Winterrosenapfel = 28.

21. Celligny (Cellini).
22. Charlamowsky.
23. Chribebüchsli = 170.
24. Churzemusserli = 5.
25. Dachapfel = 75.
26. Cladius Herbstapfel.
27. Courtpendu rouge-royale = 72.
28. Danziger Kantapfel.
29. Drap d'or = 50.
30. Eckapfel, rother.
31. Edelborsdorfer.
32. Edelrother.
33. Eisenapfel = 84.
34. Emilie Müller.
35. Erdbeerapfel = 28.
36. Kleiner, kleiner.
37. " Königss.
38. Fraurothacher.
39. Gallwohler = 121.
40. Gelber Jakobsapfel.
41. Geljoggeher = 40.
42. Gewürzapfel = 52.
43. Gluisler = 70.
44. Goldapfel von Kew.
45. Golden Noble.
46. Goldmohr.
47. Golparmäne, Winter.
48. Goldpepping von Grange.
49. Goldrenette von Blenheim.
50. Goldzeugapfel.
51. Grauech = 144.
52. Gravensteiner.
53. Gsangmostapfel = 116.
54. Habermehler = 172.
55. Hans Müller = 170.
56. Hans Ueriapfel = 57.
57. Hans Ulrichsapfel.
58. Harderapfel = 62.
59. Hebeisapfel = 143.
60. Herrenapfel = 1.

\*) Die Namen mit gesperrtem Druck bezeichnen die im Werk beschriebenen und abgebildeten Sorten; die mit gewöhnlichem Druck gehören den kurz charakterisierten, empfehlenswerthen Sorten an. Wo endlich hinter dem Namen eine Nummer vorkommt, haben wir es mit Synonymen zu thun, und eben die Zahl weist auf die betreffende Sorte hin.

61. Hornuſeher.	95. Pepping, deutscher Gold-.	129. Reinette, müſkirte gelbe.
62. Jägerapfel	96. " marmorirter Sommer-.	130. " Orleans.
63. Jahrapfel = 84.	97. " Deltofer.	131. " Pariser Rambour.
64. Jansen von Welfen.	98. " Parker's grauer.	132. " Perlen- = 112.
65. Jenher Jahrapfel = 84.	99. " Ribston's.	133. " röthliche.
66. Jungenbergler = 150.	100. Pfaffenapfel, süßer von Solothurn.	134. " späte gelbe.
67. Jungfernnapfel, kleiner.	101. Pomme avant toutes = 69.	135. " van Mons.
68. Kampaner = 5.	102. " Bovarde.	136. " von Maur (Muremer R.) = 131.
69. Kantapfel, englischer.	103. " Chataigne = 38.	137. " Willy's.
70. Kläusler, sauer.	104. Pommeranzenapfel = 12.	138. " Woltmanns.
71. Knackpepping, punktirter.	105. Prinzenapfel.	139. Reine des Reinettes = 47.
72. Königlicher Kurzſtiel.	106. Quittenapfel, Winter-.	140. Richard, gelber.
73. Köſtlichſte, der.	107. Reinette, Ananas.	141. Rosenapfel, Florianer.
74. Kröniapfel = 57.	108. " Batarde = 31.	142. " virginischer.
75. Küttiger Dachapfel.	109. " Baumann's.	143. Rümlicher Chrüslicher.
76. Luikenapfel.	110. " von Breda.	144. Sauergrauet.
77. Mädchenapfel = 150.	111. " Burchardt's.	145. Schafnase.
78. Majenapfel, saurer.	112. " Carmeliter.	146. Schinzenapfel, geſtreifter.
79. Majech, Majecher = 78.	113. " Champagner.	147. Schinzacher = 146.
80. Mäucher = 78.	114. " Diezer Gold-.	148. Schinzoher = 146.
81. Margarethenapfel, rother.	115. " englische Spital-.	149. Schmutzapel = 52.
82. Marschansker = 31.	116. " Etlin's.	150. Schuhmacherapfel.
83. Melonenapfel = 19.	117. " filée = 120.	151. Schwabenapfel = 28.
84. Nägeleiapfel.	118. " Morellen- = 112.	152. Silberapfel = 113.
85. Niflausapfel = 70.	119. " Gäſdonker.	153. Sommergewürzapfel = 69.
86. Nonpareil, alter.	120. " gestricke.	154. Sommerkönig = 52.
87. " Braddick's.	121. " Glanz-, von Oberrieden.	155. Sonntagſapfel.
88. " früher.	122. " Gold- = 50.	156. Späſlauer.
89. Palmapfel = 84.	123. " graue Herbst-.	157. Sigristenapfel = 61.
90. Paradiesli = 69.	124. " portugisische.	158. Spitzweiſiker.
91. Parmäne, rothe Winter-.	125. " große Caffeler.	159. Stern-Reinette = 19.
92. " " Scharlach-.	126. " kleine englische = 119.	160. Stettiner, rother.
93. " " Sommer-.	127. " Limonen.	161. " gelber Herbst-.
94. Pepping, Bullock's.	128. " Luxemburger.	162. " " Winter-.

163. Streiflicher = 172.  
 164. Süßer Solothurner = 150.  
 165. Taffetapfel, weißer.  
 166. Taubenapfel, Mayer's.  
 167. " rother, Winter.  
 168. Traubenapfel, welcher = 5.

169. Unterbergler = 150.  
 170. Usterapfel.  
 171. Vogelsangapfel = 116.  
 172. Wagnerapfel.  
 173. Waldhöfle Holzapfel.  
 174. Weinapfel = 144.

175. Welsch-Campaner = 84.  
 176. Winter-Postoph.  
 177. Winter-Streifling, echter.  
 178. Wissacher = 158.  
 179. Zelgliapfel = 172.  
 180. Zugger Haldenapfel.

## Künstliches System der Birnen.

Mit Rücksicht auf die Verwendung unterscheiden wir:

A. Tafelbirnen, die sich vorzugsweise zum Rohgenuss eignen, und die nach dem Grade der Zartheit ihres Fleisches zerfallen:

1. in zartfleischige Birnen = Butterbirnen;
2. in mürbfleischige Birnen = Schmalzbirnen.

B. Wirtschaftsbirnen, welche zum Rohgenuss wenig oder gar nicht geeignet sind, dagegen zum Dörren, Mosten, Kochen werthvoll erscheinen. Sie zerfallen:

1. in hartfleischige Birnen (Früchte mit hartem, rübenartigem Fleisch);
2. in herbfleischige Birnen (mit herbem, zusammenziehendem Saft, und nicht selten würzigem Geschmack).

Die Zeit des Reifens und die Verschiedenheit der Form dienen zu weiteren Unterscheidungen, so daß wir erhalten:

A. Tafelbirnen:

- |           |                                 |
|-----------|---------------------------------|
| Klasse I. | Längliche Sommer-Tafelbirnen*). |
| " II.     | rundliche " " **).              |
| " III.    | längliche Herbst- "             |
| " IV.     | rundliche " "                   |
| " V.      | längliche Winter- "             |
| " VI.     | rundliche " "                   |

B. Wirtschaftsbirnen:

- |             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| Klasse VII. | Längliche Sommer-Wirtschaftsbirnen; |
| " VIII.     | rundliche " " "                     |
| " IX.       | längliche Herbst " "                |
| " X.        | rundliche " " "                     |
| " XI.       | längliche Winter " "                |
| " XII.      | rundliche " " "                     |

In den sechs ersten Klassen ergeben sich die Ordnungen:

1. zartfleischige (Butter-)Birnen;
2. mürbfleischige (Schmalz-)Birnen

und bei den sechs folgenden Klassen haben wir in:

- erster Ordnung hartfleischige Birnen;
- zweiter " herbfleischige Birnen.

Die Unterordnungen bilden wir nach der Beschaffenheit des Kelches; es gibt:

- a) Birnen mit vollkommenem, blätterigem Kelch;
- b) " hornartigem, unvollkommenem Kelch.

Was bedeutet demnach:

- |           |             |
|-----------|-------------|
| I. 1. a.? | IV. 2. b.?  |
| X. 1. b.? | XII. 2. a.? |

Neben diesem künstlichen System besteht noch eine Zusammenstellung in folgende fünfzehn natürliche Familien (Gruppen).

\*) Längsdurchmesser größer als der Breitedurchmesser.

\*\*) Beide Durchmesser gleich, oder die Breite größer.

## Charakteristik der fünfzehn natürlichen Birnenfamilien und Angabe zugehöriger Sorten.

### I. Butterbirnen. (B. B.)

Birnen, deren Fleisch im Munde zerfließt, von wahrer Birnform, ohne Höcker und unregelmäßige Unebenheiten auf der Wölbung, meist länger als breit, gegen den Stiel immer verjüngt und stumpf zugespitzt, Schale von verschiedenstem Aussehen.

Sommer-Ambrette. — Westrum. — Beurré Giffard. — Ahrenthal. — Gute Graue. — Punktirter Sommerdorn. — Holzfarbige B. B. — Weiße Herbst-B. B. — Espérens Herrenbirne. — Bödifers B. B. — Comperette. — Coloma's Herbst-B. B. — Ida. — Herbst-Sylvester. — Amanlis B. B. — Graue Herbst-B. B. — Clairegeau's B. B. — Liegel's Herbst-B. B. — Liegel's Winter-B. B. — Soldat laboureur. — Bonne Louise d'Avranches. — Jagdbirne. — Arenberg. — Winter-Nelis. — Regentinn. — Winter-Déchansbirne. — Diels B. B. — Arenbergs Colmar. — Bei Mai. — Prince Camille de Rohan.

### II. Halbbutterbirnen. (H.-B.)

Nur halbschmelzendes Fleisch, sonst wie vorige.  
Grüne Höverswerder. — Brüsseler Zuckerbirne. — Zweitängler.

### III. Bergamotten. (Bg.)

Von glatter oder rundlicher Form, am Stiel immer platt, Fleisch wie bei I.

Deutsche National Bg. — Crasanne. — Rothe Déchansbirne. — Wildling von Motte. — Hellmann's Melonenbirne. — Eugène de Nouhes. — Espéren's Bg. — Zéphirin Grégoire.

### IV. Halbbergamotten. (H.-Bg.)

In Form mit III, und rücksichtlich der Beschaffenheit des Fleisches mit II übereinkommend.

Grüne Magdalene. — Erzherzoginn. — Runde Mundneßbirne. — Juliusdechant-B.

### V. Grüne Langbirnen. (G. L.)

Von länglicher Form (mindestens  $\frac{1}{4}$  länger als breit); Schale grün

und zur Zeit völliger Reife etwa grünlich-gelb, ohne oder mit wenig Rosé; Fleisch schmelzend und halbschmelzend.

Sparbirne. — Englische Sommerbutterbirne. — Grüne Tafelbirne. — Hedwig von der Osten. — Schweizerhose. — Lange grüne Herbstbirne. — Pastorenbirne. — St-Germain. — Englische lange grüne Winterbutterbirne. — Dittrich's Winterbutterbirne. — Graf Canal. — Lange grüne Winterbirne. — Winterdorn.

### IV. Flaschenbirnen. (Fl.-B.)

Gestalt und Fleisch wie bei V, die Schale aber größtentheils verrostet. Längler. — Prinzessin Marianne. — Holländische Feigenbirne. — Capiaumont. — Boë's Flaschenbirne. — Späte Hardenpont. — Van Mons Butterbirne.

### VII. Apothekerbirnen. (Ap.-B.)

Fleisch schmelzend und halbschmelzend; Form unregelmäßig mit Beulen und Höckern besetzt, die Stielhälfte rasch und stark verdünnt; in Länge und Breite gleich oder ungleich, meist große Früchte.

Sommer-Ap.-B. — William's Christbirne. — Hardenpont's Leckerbissen. — Herzoginn von Angoulême. — Napoleon's B. B. — Wildling von Sargans. — Grumower B. B. — Triumph von Jodoigne. — Hardenpont's Winter-B. B.

### VIII. Russelletten. (Russ.)

Längliche, mittelgroße oder kleine Birnen, deren schmelzendes oder halbschmelzendes Fleisch zimmtartig gewürzt, und deren größtentheils verrostete Schale ganz oder doch auf der Sonnenseite braunroth ist.

Stuttgarter Gaishirtel. — Russellet von Rheims. — Bürcher Zuckerbirne. — Brauner Sommerkönig. — Forellenbirne. — Große rothe Sommer-Russellet.

### IX. Muskateller. (Msk.)

Kleine und mittelgroße Sommer- und frühe Herbstbirnen von meist länglicher Form und stark hervortretendem Moschus- oder Bisamgeschmack. Kleine Muskateller.

### X. Schmalzbirnen. (Schmb.)

Alle mittelgroßen und großen Früchte, von langer und länglicher Form, die nicht in den neun ersten Familien enthalten sind, und durch ihr halbschmelzendes Fleisch noch für die Tafel dienen können.

Römische Schmalzbirne. — Erzherzogsbirne.

### IX. Gewürzbirnen. (Gw.-B.)

Wie vorige, aber nur klein, oder wenn größer, von rundlicher und glatter Form.

Leipziger Rettigbirne. — Sommer-Gierbirne. — Boltmann's Gierbirne.

### XII. Längliche Kochbirnen. (L. K.)

Birnen mit hartem, nur selten halbschmelzendem, süßlichem oder fast schmeckendem Fleisch, daher zum Röhgenus wenig, dagegen zum Kochen und Dörren geeignet; länger als breit.

Rampervenus. — Trockener Martin. — Schöne Angevine.

### XIII. Rundliche Kochbirnen. (R. K.)

Beide Durchmesser gleich, oder der der Breite überwiegend; sonst wie vorige.

Catillac. — Löwenkopf. — Schweizer Bratbirne.

### XIV. Längliche Weinbirnen. (L. W.)

Alles wie bei XII, der Saft aber stets herb zusammenziehend (adstringirend), daher zur Mostbereitung geschäzt.

Schwarzbirne. — Späte Weinbirne. — Langstieler. — Spießbirne. — Modenhölzerbirne. — Marzenbirne. — Zuger Röthler. — Theilersbirne. — Guntershauser.

### XV. Rundliche Weinbirnen. (R. W.)

Wie XIV, aber rund oder platt.

Frühe Weinbirne. — Champagner Bratbirne. — Schwarzsäder. — Gelbe Mostbirne. — Herbstgütler. — Bergbirne. — Sülibirne. — Wasserbirne.

## Birnen.

### Rundliche Sommerbirnen.

I(II). 1. a. H.-Bg. Grüne Magdalene.

II. 2. b. H.-Bg. Die Erzherzogin. \*††. S.

Baum groß, kräftig, auch im Freien fortkommend. Ziernlich saftige, halbschmelzende, gut schmeckende Septemberbutterbirne mittlerer Größe.

II. 1. a. H.-Bb. Runde Mundneßbirne (Bergamotte d'été). \*\*!†. August.

Mäßig wachsender, fruchtbarer Baum mit wolligen, rückwärts gerollten Blättern. Frucht mittelgroß, dickbauchig, nach beiden Enden gleich stark verjüngt, sehr delikat.

II. 2. a. Gw.-B. Leipziger Rettigbirne. \*††! August.

Baum groß, dicht belaubt und durch die wolligen Blätter düster aussehend, auch für rauhere Gegenden passend. Frucht kaum mittelgroß, unscheinbar, aber gut.

II. 1. a. H.-Bb. Juliusdechantsbirne (Doyenné de Juillet). \*\*†. Ende Juli.

Schnell wachsender, früh und reichtragender Baum, der als H. und P. geht; letztere sind kurz zu schneiden. Frucht nur für die Tafel.

I. 2. a. Msk. Kleine Muskateller. \*. Juli.

Erste in Menge auf dem Markt erscheinende Frucht, die aber auch gar zu klein und sonst nicht viel werth ist.

II. 1. b. B.-B. Sommer-Ambrette. \*\*†. September.

Bildet schöne, starke Bäume, die auch in leichtem Boden gut gedeihen. Angenehme Tafelfrucht mittlerer Größe.

### Längliche Sommerbirnen.

I. 1. a. H.-Bg. Grüne Magdalene.

I. 2. a(b). Russ. Stuttgarter Gaishirtel.

- I. 2. a. Russ. Russellet von Rheims.  
 I. 2. a. Russ. Zürcher Zuckerbirne.  
 I. 2. b. Gw.-B. Sommer-Eierbirne.  
 I. 2. b. Ap.-B. Sommer-Apothekerbirne.  
 I. 1. b. Ap.-B. William's Christbirne.  
 I. 1. b. G. L. Sparbirne.  
 I. 2. b. Schmb. Römische Schmalzbirne.  
 VII. 2. Fl.-B. Vängler.  
 VII. 1. L. Wb. Schwärzibirne.  
 VII. 2. L. und R. Wb. Frühe Weinbirne.  
     Identisch mit der Knausbirne in Würtemberg.  
 I. 1. a. B.-B. Beurré Giffard. \*\*. Juli—August.  
     P. und H., doch sind letztere alle zwei Jahre zurückzuschneiden.  
     Schr fruchtbar, etwas zart, passt nicht auf Quitte. Frucht mittelgroß, birnformig-bauchig, schön geröthet mit grünen und rothen Punkten. Süß, würzig, saftvoll und schmelzend.  
 I. 1. b. B.-B. Die Westrum (Westrumbirne) September. \*\*. H. und P.  
     Baum mäßig treibend, früh und sehr fruchtbar, hinsichtlich des Bodens nicht heikel. Frucht mittelgroß, ziemlich haltbar, geschmackvoll.  
 II. 1. a. B.-B. Die Lehrenthal. \*\*†. September.  
     Baum gesund und lebhaft wachsend, sehr fruchtbar. Mittelgroße delikate Tafelbirne, die drei Wochen hält.  
 I. 1. b. H.-B. Grüne Höherswerder. \*\*††! August. H. und P.  
     Fast überreich tragend, Blätter lang und schmal. Frucht sehr gut, zu jedem Gebrauch geeignet.  
 I. 1. a. B.-B. Gute Graue. \*\*††! September. H. und P.  
     Sehr fruchtbar, und die mittelgroße Frucht für jede Verwendung gut.  
 I. 1. b. G. L. Englische Sommerbutterbirne. \*\*†. September. H. und P.  
     Ein fruchtbarer Baum, dessen kaum mittelgroße Früchte unter dem Namen „Engländer“ auf dem Obstmarkt häufig sind.  
 I. 1. a.-b. G. L. Grüne Tafelbirne. \*\*††. August. H. und P.  
     Genügsame Bäume, die alljährlich tragen, und deren gut mittelgroße Früchte zu den besten dieser Jahreszeit gehören.

- I. 1. a(b). Schmb. Erzherzogsbirne. \*\*†. August. H. P.  
     Geht am besten auf Quitten, ist sehr fruchtbar und hat großes Laub. Stark mittelgroße Früchte, trefflich für die Tafel und sonstigen Gebrauch, bei anhaltendem Regen ausspringend.  
 I. 1. a. G. L. Hedwig von der Osten. \*\*. September. P.  
     Auf Wildlingen tragbare Pyramiden bildend, deren stark mittelgroße Früchte für die Tafel ersten Ranges sind.  
 I. 2. b. Gw.-B. Woltmann's Eierbirne. \*††. August. H.  
     Auf jedem Boden gedeihende, mäßig groß werdende, gut tragende Bäume, deren elliptischgeformte Früchte für Tafel und jeden wirtschaftlichen Gebrauch dienen.  
 III. 1. b. Fl.-B. Prinzessin Marianne. \*\*!†. Ende September. P.  
     Gibt auf Wildlingen schöne, reichlich tragende Pyramiden, deren calebasseförmige Früchte für die Tafel ersten Ranges sind.  
 I. 1. a. Fl.-B. Holländische Feigenbirne. \*\*†. September. H. und P.  
     Pyramiden auf Wildling fast zu starkwüchsig; der Baum gedeiht in jedem Boden gut, wird groß und alt, hat lichte Kronen, trägt gut; die großen Früchte sind 10—14 Tage vor der Baumreife zu pflücken.  
 I(VII). 2 b. Russ. Brauner Sommerkönig.  
     Ist eine im Zürcher Weinlande viel verbreitete, unter dem Namen Frankfurter Birne bekannte Sorte, die im September reift und als gute Wirtschaftsfrucht dient.
- Rundliche Herbst-Birne.**
- III(IV). 1. b. B.-B. Weiße Herbstbutterbirne.  
 IV. 1. b. Bg. Wildling von Motte.  
 IV. 1. b. Bg. Deutsche Nationalbergamotte.  
 X. 2. a. R. Wb. Champagner Bratbirne.  
 X. 1. R. Wb. Schwarzeradler.  
 X. 2. R. Wb. Gelbe Mostbirne  
 X. 1. R. Wb. Herbstgütler.  
 VIII. 2. R. Wb. Bergbirne.  
 X. 2. R. Wb. Sülibirne.

X. 1. R. Wb. Wasserbirne.

IV. 1. b. Bg. Die Grahanne. \*\*!†. Oktober—November. P.

Gut wachsender Baum, der selbst noch als H. geht, Frucht sehr gut, springt aber oft auf; diese Sorte thut überhaupt nicht überall gut.

IV. 1. b. Bg. Rothe Dechantebirne. \*\*!††. Oktober. H. und P.

Baum mittelgroß, gesund, bald und reichtragend, geht nicht auf Quitten, gedeiht dagegen auch auf schwärem Boden. Vorzügliche Tafelbirne, die auch in ungünstigen Sommern sich vollkommen ausbildet. Es ist wohl das größte Lob für die Sorte, wenn von ihr gesagt werden kann: sie könne die weiße und graue Butterbirne ersetzen.

Lucas II. 1. b. Eugène de Nouhes (Parigol). \*\*. Oktober—November.

Mäßig und schön wachsender Baum, der auf Quitten schöne Pyramiden bildet, und sehr reich trägt. Frucht mittelgroß, sehr gut und eine der am meisten zu empfehlenden neuen Birnen. Der Herbstschnitt ist spät (nicht vor Mitte September) auszuführen, weil sonst die stehen gebliebenen Augen noch anstreben, und die Reservestoffe vergeuden.

I. 1. b. B.-B. Espéren's Herrenbirne. \*\*†. September. P.

Eine der besten Birnen von mittlerer Größe. Wegen zu großer Fruchtbarkeit müssen bei zu großem Fruchtausatz die Fruchtbüsche schon frühe geslichtet werden, und die durch dreimaliges Tragen erschöpften Zweige sind zu kürzen.

IV(VI). 1. a. Bg. Hellmann's Melonenbirne. \*\*†. Oktober. H. und P.  
Große schöne Früchte für die Tafel.

III. 1. b. B.-B. Bödiker's Butterbirne. \*\*! H. und P. September.  
Die großen, sehr guten Früchte drei Wochen haltbar. Die schön wachsenden Bäume in Sand- und Thonboden gesund.

#### Längliche Herbsterben.

III(V). 1. a. Ap.-B. Herzoginn von Angoulême.

III. 1. b. Ap.-B. Napoleon's Butterbirne.

III. 1. b. B.-B. Graue Herbst-Butterbirne.

I(III). 1. a. Ap.-B. Wildling von Sargans.

II. 2. a. H.-B. Zweiäuglerbirne.

III. 1. a. G. L. Lange grüne Herbsterbe.

III. 1. b. B.-B. Clairgeau's Butterbirne.

VII. 2. Fl.-B. Vängler.

X. 2. L. Wb. Späte Weinbirne.

IX. 1. a. R. und L. Wb. Langstieler,

L. Wb. Spitzbirne.

X. 2. L. Wb. Mockenholzbirne.

IX. L. Wb. Marzenbirne.

IX. 2. a. L. Wb. Zuger Röthelerbirne.

X. 2. R. und L. Wb. Theiler's Birne.

X. 2. L. Wb. Guntershäuser.

Diese Sorte ist da und dort im Niedergang begriffen, sonamlich in der Bodenseegegend; anderwärts gedeiht sie noch gut. An und für sich recht fruchtbar, artet sie hier nicht selten aus, woran vielleicht Mangel an Dünger Schuld sein dürfte. Vergesse man ja nicht, daß die Fruchtbäume, wenn sie tragbar bleiben sollen, eben tüchtige Extraktion verlangen!

Gleiche Erfahrungen wie bei dieser Sorte liegen auch vor: von der Aeschener Holzbirne und der Langstielerin.

IV(III). 1. a. B.-B. Comperette. \*\*!†. Ende Oktober.

Mittelgroße, herrliche Tafelfrüchte, die jedoch bei der ungewöhnlichen Fruchtbarkeit des Baumes oft zu klein bleiben.

III. 1. b. B.-B. Coloma's Herbstbutterbirne. \*\*†. Oktober. H. und P.

Dichtbelaubte Bäume von reicher Tragbarkeit, besonders bei niederer Erziehung und langem Schnitt. Früchte, stark mittelgroß, zwei bis drei Wochen haltbar, sehr gut für die Tafel.

III. 1. b. H.-B. Brüsseler Zuckerbirne. \*†.

Bei uns viel verbreitet als Butterbirne van Marum's.

III. 1. a. Ap.-B. Hardenpont's Leckerbissen. \*\*! Oktober—November. P.

Prächtig wachsende Bäume, auf Wildling und Quitten gehend. Die fast großen Früchte sind trefflich für die Tafel, halten aber nur vierzehn Tage.

- III. 1. b. B.-B. Ida. \*\*†. September—Oktober. H. und P.  
Reichtragend; Früchte ähnlich der holzfarbigen Butterbirne in Form und Geschmack.
- III(IV). 1. b. B.-B. Herbst Sylvester. \*\*!†. Ende September zwei bis drei Wochen.  
Macht sich als Pyramide auf Wildlingen am besten, geht nicht auf Quitten. Stark mittelgroße Frucht, gegen den Stiel ganz zulaufend, ist eine der feinsten für die Tafel.
- I. 1. a. B.-B. Amanli's Butterbirne. \*\*†. September, kurz dauernd.  
Baum wüchsig und tragbar. Früchte stark mittelgroß, stark hohlaxig, sehr gut.
- III. 1. a. B.-B. Holzfarbige Butterbirne. \*\*!†. Oktober (vierzehn Tage) H. P.  
Der kräftige Baum lässt sich jede Form gefallen; doch müssen der großen, delikaten Früchte wegen niedere Formen vorgezogen und jedenfalls geschützte Orte gewählt werden.
- III. 1. a. B.-B. Liegel's Herbstbutterbirne. \*\*. Oktober (6 Wochen). P.  
Mäßig wachsende Sorte, auf Wildlinge zu Pyramiden sehr geeignet; wegen Größe, Güte und Dauer eine der empfehlenswerthehesten Herbstbirnen.
- III(V). 1. b. Russ. Forellenbirne. \*\*!†. November—Januar. H. P.  
Mittelstark wachsender, gut tragender Baum, der als Pyramide am besten auf Quitte gedeiht. Mittelgroße sehr schätzbare Birnen\*).
- I. 1. a. B.-B. Punktirter Sommerdorn. \*\*††!. September. H. und P.  
Die stark wachsenden Bäume gehen noch für's Freie, sind fruchtbar und verdienen weitere Verbreitung. Birne mittelgroß.
- III. 1. a. Ap.-B. Grumkower Butterbirne. \*\*†. November (vierzehn Tage und mehr). H. P.  
Ungemein tragbarer Baum, der aber etwas feuchten Boden bedarf. Größe, sehr gute Tafelfrucht.
- III. 1. a. B.-B. Soldat laboureur (Blumerbach's Butterbirne). \*\*!†.  
November (vier Wochen). P.  
Auf Wildling höchst fruchtbare Pyramiden, deren große vor treffliche Früchte, diese Sorte sehr empfehlen.
- III. 1. b. Fl.-B. Capiaumont. \*\*!†. Oktober (drei Wochen). H. P.  
Nicht gut auf Quitte, sonst fruchtbar, und die mittelgroße Frucht ersten Ranges für die Tafel. In trockenem Boden wird die Frucht leicht rissig.
- (I)III 1. b. B.-B. Bonne Louise d'Avranches. \*\*. Oktober (drei Wochen und darüber). H. P.  
Eine der empfehlenswerthehesten Sorten, die auf Quitte und Wildling gedeiht, reich trägt, und große, delikate Tafelfrüchte liefert, und im Großen angebaut zu werden verdient.
- III. 1. b. Fl.-B. Vose's Flaschenbirne. \*\*!†. Oktober—November. H. P.  
Mäßig wachsender und tragbarer Baum, der auch auf Quitte gedeiht. Ziemlich große, schöne und recht gute, im Geschmack der grauen Butterbirne gleichende Frucht.

### Rundliche Winterbirnen.

- VI. 1. b. Bg. Espéren's Bergamotte. \*\*. März—April. P.
- XII. 2. a. R. K. Schweizer Brathirne.
- V. 1. a. B.-B. Liegel's Winterbutterbirne.
- XII. 2. b. R. Wb. Großer Käkenkopf.
- V. 1. b. Bg. Zéphirin Grégoire. \*\*!†. November—Januar. H. P.  
Darf möglichst wenig beschnitten werden, wenn der Baum eine gute Form annehmen soll. Ist überaus fruchtbar und die mittelgroße Frucht von trefflichem, der Regentinn ähnlichem Geschmack. Erlangt übrigens wie manche der feineren Wintertafelfrüchte ihre volle Güte nur in günstigen Sommern.
- VI. 1. b. Bg. Alexander Lambré. \*\*. Januar—März. P.  
Stark wachsend, tragbar. Frucht der vorigen nach Größe, Gestalt und Güte ähnlich, aber später reifend und dadurch um so werthvoller.

\*) Wenn bei Tafelbirnen von H. die Rede ist, soll dies heißen: daß diese Form für geschützte Lagen in Gärten sich eignet, dagegen in der Regel nicht für's Freie.

XII. 1. b. R. K. Löwenkopf. ††. H.

Tragbarer, gut wachsender Baum, dessen große Früchte bis zum Sommer halten und zum Kochen vortrefflich sind.

Längliche Winterbirnen.

XI. 1. a. L. Kb. Trockener Martin.

V. 1. a. B.-B. Siegel's Winterbutterbirne. S. v.

V. 1. b. B.-B. Regentinn.

V. 1. b. B.-B. Winter-Dekantsbirne.

V. I. a. Ap.-B. Hardenpont's Winterbutterbirne.

V. 1. a. B.-B. Diel's Butterbirne.

V. 1. b. B.-B. Arenbergs Colmar.

III(V). 1. a. G. L. Pastorenbirne.

V. 1. b. Fl.-B. Späte Hardenpont.

V. 1. b. G.-L. St-Germain.

XI. 1. b. L. Kb. Kampervenus. Oktober bis tief in den Winter. H.

Wächst rasch und gesund, ist auf den Boden nicht heikel, trägt bald und gut. Die mittelgroße Birne ist eine der besten zum Kochen.

VI. 1. b. B.-B. Jagdbirne. \*\*†. November—Januar. P. H.

Lebhaft wachsender, lichtbelaubter, tragbarer Baum, dessen mittelgroß elliptische, rauhschalige Früchte lange hängen bleiben müssen, wenn sie die vorzüglichen Eigenschaften der Sorte ganz entwickeln sollen.

V. 1. a. Ap.-B. Triumph von Jodoigne. \*\*. November und Dezember. P.

Baum wächst mäßig, gedeiht auf Wildling und Quitte, bringt sehr große Blüthen und trägt gut. Die großen Früchte sehr gut, im Geschmack ähnlich der Beurre Rance.

V. 1. b. B.-B. Arenberg. \*\*!†. November—Februar.

Der Baum wächst langsam, auch auf Wildling. Trägt gerne und die großen Früchte zählen zu den edelsten Tafelbirnen.

V(VI). 1. b. B.-B. Winter-Nelis. \*\*†. Oktober—Dezember und länger. P. und H.

Soll als Hochstamm eben so gute und noch reichlichere Früchte tragen als auf Quitte; gedeiht auf fast jedem Boden und liefert große, delikate Birnen für die Tafel. Baum schwachwüchsig, klein.

V. 1. a. G. L. Englische lange grüne Winterbutterbirne. \*\*†. November—Januar. H.

Stark wachsender, gut belaubter, früh und reich tragender Baum, dessen mittelgroße Früchte eine ledrig feste Schale und ein sehr wohlgeschmeckendes Fleisch (ähnlich der St-Germain) haben, wenn sie erst spät gebrochen werden.

V. 1. a. G. L. Dittrich's Winterbutterbirne. \*\*. Dezember und Januar. H. und P.

Kräftig wachsende, tragbare Sorte, deren große Früchte nach Qualität in den ersten Rang der Tafelfrüchte gehören.

XI. 1(2). b. L. Kb. Schöne Angevine. †. K.—P. Januar und länger.

Nennen wir als Paraderfrucht, da sie in gutem Boden und an einer Wand riesig groß wird (über ein Pfund schwer und acht Zoll lang), daneben auch zum Kochen dient.

V. 1. b. G. L. Graf Canal. \*\*! Dezember—Februar. H. und P.

Stark wachsend und an günstigem Standort reich tragend. Die stark mittelgroße Frucht mit flacher Kelchwölbung ist für die Tafel werthvoll.

V. 1. c. G. L. Lange grüne Winterbirne, wohl identisch mit Erzherzog Karl's Winterbirne. \*\*†. November—Dezember. P.

Nur in guten Jahrgängen ihre volle Güte erreichend, von der Größe einer mittleren St-Germain.

III. 1. a. Fl.-B. Van Mons Butterbirne. \*\*! Oktober—Dezember. P.

Auf Wildling (nicht auf Quitte) mittelstarke, schöne Bäume bildend, deren große, St-Germain-ähnliche Früchte zu den besten unter den neueren Sorten gehören, die aber ihrer zarten Schale wegen sehr zart behandelt sein wollen.

V. 1. B. G. L. Winterdorn. \*\*. November—Januar. H. und P.

Vorzügliche, mittelgroße Tafelfrucht, deren schwachwachsende, schön belaubte Bäume sehr fruchtbar sind. Quittenunterlage nicht passend.

Diel 1. 3. c. Lucas V. 1. b. B.-B. Besi Mai. \*\*. Bis Mai.

Große, vorzügliche Winterbirne, welche spät (Mitte Oktober) gebrochen bis Ende Mai künftigen Jahres aufbewahrt werden kann.

Der Baum wächst unordentlich, treibt 1—2 Zoll lange, dornige Zweige, die nicht zu beschneiden sind, da sie später tragbar werden.  
Diel I. 3. c. Lucas V. 1. b. B.-B. Prince Camille de Rohan. \*\*.  
Januar und Februar.  
Auf Quitte und Wildling gleich gut gedeihend und nicht von Frost

leidend. Trägt etwas spät, welcher Fehler durch langen Schnitt und wiederholtes Entspitzen gehoben werden kann. Birne groß und lang, ähnlich einer großen St-Germain. Geht vielleicht auch als Hochstamm.

### Alphabetisches Verzeichniß der im Werke enthaltenen oder empfohlenen Birnen.

- |                              |                               |                                     |
|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Achenthal.                | 23. Beurré Clairgeau = 41.    | 45. Butterbirne, englische Sommer-. |
| 2. Aeulebirne = 183.         | 24. , Diel = 43.              | 46. " " lange grüne Winter-.        |
| 3. Alexander Lambré.         | 25. , Giffard.                | 47. " Erzherzog Karl's.             |
| 4. Ambrette, Sommer-.        | 26. , gris = 48.              | 48. " graue Herbst-.                |
| 5. Angevine, schöne.         | 27. , d'Hardenpont = 50.      | 49. " Grumfower.                    |
| 6. Ankenerbirne = 48.        | 28. , incomparable = 43.      | 50. " Hardenpont's Winter-.         |
| 7. Apothekerbirne, Sommer-.  | 29. , magnifique = 43.        | 51. " Liegel's Herbst-.             |
| 8. " Williams = 61.          | 30. , Napoléon = 53.          | 52. " Liegel's Winter-.             |
| 9. Arenberg's Colmar.        | 31. Bonchrétien d'été = 7.    | 53. " Napoleon's.                   |
| 10. Bäriferbirne = 154.      | 32. , Williams = 8.           | 54. " van Mons.                     |
| 11. Belle et bonne = 16.     | 33. , Napoléon = 53.          | 55. " weiße Herbst-.                |
| 12. Belle sans pepins = 16.  | 34. Bonne Louise d'Avranches. | 56. Calebasse, große = 66.          |
| 13. Bergbirne.               | 35. Brathirne, Champagner.    | 57. Campervenus.                    |
| 14. Bergamotte Espéren.      | 36. " Schweizer-.             | 58. Capiaumont.                     |
| 15. " grüne = 182.           | 37. Bründler, Welsch- = 72.   | 59. Catillac = 107.                 |
| 16. " deutsche National-.    | 38. Brünnler = 172.           | 60. Chriesibirne = 114.             |
| 17. " Herbst- = 55.          | 39. Butterbirne, Amanlis.     | 61. Christbirne, William's.         |
| 18. Bergler = 13.            | 40. " Bödifer's.              | 62. Clausbirne = 107.               |
| 19. Besi May.                | 41. " Clairgeau's.            | 63. Comperette.                     |
| 20. " de la Motte = 182.     | 42. " Coloma's Herbst-.       | 64. Crasanne.                       |
| 21. Beurré d'Argenson = 138. | 43. " Diel's.                 | 65. Culotte de Suisse = 113.        |
| 22. " blanc = 55.            | 44. " Dittrich's Winter-.     | 66. Curé = 127.                     |

67. Dechant'sbirne, rothe.  
 68. " Winter.  
 69. Doyenné blanc = 55.  
 70. " d'hiver = 68.  
 71. Duchesse d'Angoulême = 98.  
 72. Eierbirne, Sommer.  
 73. Elsäßerbirne = 179.  
 74. Epargne = 161.  
 75. Erzherzoginn.  
 76. Erzherzogbirne.  
 77. Eugène de Nouches.  
 78. Feigenbirne, holländische.  
 79. Flaschenbirne, Bosc's,  
 80. Forellenbirne.  
 81. Franzmadame = 142.  
 82. Franzosenbirne = 147.  
 83. Frauenfenchel = 142.  
 84. Gaishirtel, Stuttgarter.  
 85. Gaishirtle = 84.  
 86. Gälmostler = 87.  
 87. Gelbe Mostbirne.  
 88. Glockenbirne = 177.  
 89. Goulu-morceau = 50.  
 90. Graf Canal.  
 91. Grüne Magdalene.  
 92. Guntershäuser.  
 93. Gute Graue.  
 94. Hardenpont's Leckerbissen.  
 95. Herbstgütler.  
 96. Herrenbirne, Espéren's.  
 97. " gelbe Sommer.  
 98. Herzoginn von Angoulême.  
 99. Heubirne, große = 91.  
 100. Höherswerder, grüne.

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 101. Jagdbirne.                               | 135. Poire sans Pepins = 16.        |
| 102. Jakobsbirne = 91.                        | 136. Princesse Camille de Rohan.    |
| 103. Jda.                                     | 137. " Marianne.                    |
| 104. Jölibirne = 154.                         | 138. Negentin.                      |
| 105. Juliusdechantsbirne.                     | 139. Nettigbirne, Leipziger.        |
| 106. Käsenbirne = 119.                        | 140. Rheinthaler = 114.             |
| 107. Käsenkopf, großer französischer.         | 141. Römerbirne = 7.                |
| 108. Klausbirne = 107.                        | 142. Römische Schmalzbirne.         |
| 109. Kronprinz Ferdinand von Österreich = 50. | 143. Rosalätte = 147.               |
| 110. Kugelbirne = 36.                         | 144. Rößler = 177.                  |
| 111. Kürbslibirne = 113.                      | 145. Rousselet de Stoutgard = 84.   |
| 112. Längler.                                 | 146. Rügelibirne = 36.              |
| 113. Lange grüne Herbstbirne.                 | 147. Russellet von Rheims.          |
| 114. Langstielser.                            | 148. " kleine = 192.                |
| 115. La verte longue = 113.                   | 149. Schängsemängse = 166.          |
| 116. Löwenkopf.                               | 150. Schöne und Gute = 16.          |
| 117. Magdalenenbirne = 161.                   | 151. Schürbirne = 154.              |
| 118. Mailänder 7.                             | 152. Schwarzbirne = 119.            |
| 119. Marzenbirne.                             | 153. Schwarzrädlser.                |
| 120. Märbler = 119.                           | 154. Schwärzibirne.                 |
| 121. Melonenbirne, Hellmann's.                | 155. Schweizerhose = 113.           |
| 122. Mockenholzbirne.                         | 156. Sept en gueule.                |
| 123. Mundnetzbirne, runde.                    | 157. Soldat laboureur.              |
| 124. Mustateller, kleine.                     | 158. Sommerdorn.                    |
| 125. Österbutterbirne = 68.                   | 159. Sommerkönig, brauner.          |
| 126. Passe Colmar = 138.                      | 160. Souverain d'hiver = 138.       |
| 127. Pastorienbirne.                          | 161. Sparbirne.                     |
| 128. Pfingst-Bergamotte = 68.                 | 162. Späte Hardenpont.              |
| 129. Poire à deux yeux = 185.                 | 163. Spätler = 119.                 |
| 130. " d'Etranguillon = 112.                  | 164. Speckbirne.                    |
| 131. " d'œuf = 72.                            | 165. Spitzbirne.                    |
| 132. " du Curé = 127.                         | 166. St-Germain.                    |
| 133. " Madeleine = 91.                        | 167 Streuler (Sträuslibirne) = 172. |
| 134. " Napoléon = 53.                         | 168. Sucré Romain = 142.            |

169. Sülibirne.	178. Wasserbirne, späte = 177.	187. Winterrolle = 107.
170. Sylvester, Herbst.	179. Weinbirne, frühe.	188. Wolmann's Eierbirne.
171. Tafelbirne, grüne.	180. " späte.	189. Würgbirne = 112.
172. Theilersbirne.	181. Westrum.	190. Zéphirin Grégoire.
173. Thurgibirne = 177.	182. Wildling von Motte.	191. Zuckerbirne Brüsseler.
174. Träterbirne = 72.	183. " " Sargans.	192. Zuckerbirne, Zürcher.
175. Triumph von Jodoigne.	184. Winterbirne, lange grüne.	193. Buger Mostbirne = 172.
176. Trockener Martin.	185. Winterdorn.	194. Buger Röthlerbirne.
177. Wasserbirne, Schweizer.	186. Winter-Nelis.	195. Zweiaugler.

Am Schluße unserer Arbeit angelangt, wünschen wir derselben bei unsren Abnehmern den besten Erfolg, und hegen die Hoffnung, es werde dieselbe an recht vielen Orten einen günstigen Einfluß für die so segensreiche Obstkultur üben. — Dank Allen, die zum Gelingen des Werkes beigetragen haben, speziell den Tit. eidgenössischen Bundesbehörden, dem schweizerischen landwirthschaftlichen Verein und dessen Direktion, sowie all' den Privaten und Korporationen, die in irgend welcher Weise das nationale Werk gefördert haben.

Im Dezember 1872.

Die dermalige eidgenössische pomologische Kommission:

J. M. Kohler, Küsnacht (Zürich), Präsident.  
Pfau-Schellenberg, Neukirch (Thurgau), Aktuar.  
Ad. Boßhard, Pfäffikon (Zürich).  
Johs. Gut, Langenthal (Bern).  
François Wyss, Solothurn.  
A. Zimmermann, Aarau.