

HÄUSLER, CARL SAMUEL

## Obstkunde

Beschreibung neuer Obstsorten, die seit lange im Riesengebirge zu Hause sind, oder solcher, die aus Kernwildlingen gewonnen und noch nirgends von einem Pomologen beschrieben wurden

Krahn  
Hirschberg  
1852

# Obstkunde.

---

Beschreibung neuer Obstsorten, die seit lange im Riesengebirge zu Hause sind, oder solcher, die aus Kernwildlingen gewonnen und noch nirgends von einem Pomologen beschrieben wurden.

Von

**Carl Samuel Hänsler,**

Kaufmann in Hirschberg.



Ge dr u c k t bei C. W. J. Krahn.

1852.



## Weinhold's Winter-Würzappel.

Reinette. 4 Klasse, 1 Ordnung, 1 Ranges. W.

Ein vortrefflicher gewürzhafter Wintertafelapfel, gut zu Compot. Der Apfel ist zwei Zoll breit und  $1\frac{3}{4}$  Zoll hoch. Die Farbe weißlich-gelb, die später dunkler wird, auf der Sonnenseite schwach geröthet, und hat kleine braune Punkte. Der schwache lange Stiel sitzt in einer Vertiefung, die um und um mit Rost überzogen ist. Das Fleisch ist fest, abknackend, gelblich-weiß, von erhabenem, gewürzhaftem, saftvollem, süß fein weinsäuerlichem Geschmack. Ist im Februar tafelfeif und dauert kühl aufbewahrt bis in den März. Der Baum wächst pyramidal, macht lange Triebe, setzt bald Fruchtholz an und trägt sehr fleißig. Verdient viel Anbau.

Der Vorgänger des Gärtners Weinhold, der Gärtner Jakob, sog ihn wahrscheinlich aus dem Kern eines großen Herbst-Würzapfels, dessen Form er nahe ähnlich ist.

### Weinhold's punktirter Pepping.

I Ranges. Reinette. 4 Klasse, 1 Ordnung. W.

Ein kleiner schöner Wintertafelapfel,  $1\frac{1}{4}$  Zoll breit und  $1\frac{3}{4}$  Zoll hoch. Pepping-Form. Die glatte goldgelbe Schale ist mit vielen kleinen braunen Punkten übersät. Das Fleisch ist fein, weiß, weich, schmelzend und voll Saft, mit einem fein aromatisch süß schwach weinsäuerlichen Geschmack. Er ist Mitte Februar tafelfeig und dauert bis in den April.

Der Gärtner Weinhold erzog ihn aus einem Kernwildling.

### Heinrich's Goldreinette.

II Ranges. Reinette. 4 Klasse, 4 Ordnung. S.

Ein besonders wegen seiner frühen Reife und ohne zu weilen langen Dauer, wie außerordentlichen Fruchtbarkeit sehr schätzbarer Wirthschaftsapfel, im Winter auch zum Rohgenuß gut.

Der Baum wächst lebhaft, pyramidal, macht starke, lange Triebe, setzt sehr bald Fruchtholz an, trägt früh und sehr reichlich. Die Frucht reißt nie auf und welkt

nur wenig im Spät-Frühjahr. Er zeitigt im August und dauert bis in den Juni. Der Kelch ist geschlossen und sitzt in einer Vertiefung. Die Frucht ist zwei Zoll breit und  $2\frac{1}{4}$  Zoll hoch. Der  $\frac{1}{4}$  Zoll lange dünne Stiel sitzt in einer tiefen, etwas rostigen Höhle. Die feine glatte Schale ist schön goldgelb, an der Sonnenseite schön roth, hat viele Punkte und erhabene Rostflecke. Das Fleisch ist gelblich, fest. Der Geschmack fein weinsäuerlich. Das Kernhaus ist geschlossen, voll gesunder brauner Kerne.

Der Gärtner Heinrich in Hirschberg gewann sie von einem Kernwildling. Der Baum verdient häufig angepflanzt zu werden. Der Apfel gibt vortrefflichen Wein.

4.

Weinhold's Delikatesse von Hirschberg.

I. Manges. II.

Ein wahrhaft delikater Herbstafelapfel. Zwei Zoll breit und  $2\frac{1}{2}$  Zoll hoch. Nach dem Kelch hin etwas spitz zulaufend. Das Fleisch ist weiß, voll Saft, zerfließend wie die Blanchebirne und von einem erhabenen, süß weinsäuerlichen Geschmack. Tafelreif ist er im October und dauert bis in den Dezember.

Der Gärtner Weinhold in Hirschberg erzog ihn aus einem Kernwildling.

5.

Der Wachs-Borsdorfer  
oder  
der große Neu-Borsdorfer.

I. Ranges. Reinette. 4 Klasse, 1 Ordnung. W.

Ein vortrefflicher, wahrhaft köstlicher, wie aus Wachs geformter Wintertafelapfel, 2 bis 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die Schale ist glatt, weiß, auf der Sonnenseite geröthet und sieht aus wie Wachs. Das Fleisch ist weiß und fest, von einem kostbaren, mild weinsäuerlichen erhabenen Zuckergeschmack. Tafelreife Januar und Februar. Dauert bis Juli, recht kühl aufbewahrt, bis es wieder neue hat.

Der Baum wächst gut, etwas sperrig, und trägt mäßig.

---

6.

Der große Würzapfel.

I Ranges. Reinette. 4 Klasse, 1 Ordnung. H.

Ein vortrefflicher, delikater Herbstafelapfel, ausgezeichnet gut zu Compot und seines Backobst gebend. Seine Form ist reinettenartig. Er ist 2½ Zoll breit und

2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der Bauch sitzt mehr nach unten, wo er sich platt aufsitzend abrundet, zuweilen eben so nach dem Kelche hin, doch auch häufig rascher abnehmend und höher. Der Kelch ist fast geschlossen und sitzt in einer seichten, oft auch tieferen Höhlung. Der ¾ bis 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer Vertiefung, die oft mehr oder weniger mit Rost, oft nur mit gelb und rothen Strahlen versehen ist. Die Farbe der glatten Schale wird hell goldgelb, an der Sonnenseite schön roth. Punkte sind klein und viel, auch sind hin und wieder kleine Rostflecke. Das Fleisch ist sehr fein, weiß, voll Saft, schmelzend, von einem erhabenen, gewürzhaften, schwach und fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Im November und Dezember wahrhaft erquickend, im Januar verliert er, wenn er hoch reif abgenommen ist und nicht sehr kühl aufbewahrt wurde, den Saft. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern mittelmäßig und mit braunen spitzigen Kernen gefüllt. Die Frucht zeitigt im Oktober und dauert bis in den Januar. Der Baum wächst gut und pyramidal, macht lange dünne Triebe, trägt sehr reichlich und fast jährlich, wenn er in der Blüthe nicht leidet. Eine vortreffliche Marktfrucht, von Jedermann gesucht und gekauft. Verdient allgemeine und sehr häufige Verbreitung.

---



Der Platt= (Pletsch=) Weinliche  
oder  
der Lebensapfel.

1 Kauges. Wahrer Plattapfel. 7 Kl. 1 Ordnung. W.

Ein ausgezeichnete vortrefflicher Wintertafelapfel. In der Form ist er rein platt. Der Bauch sitzt mehr nach unten, wölbt sich um den Stiel rund, glatt aufsitzend; nach dem Kelche hin nimmt die Wölbung stärker ab; auch findet man häufig oben die eine Seite niedriger als die andere. Der Kelch ist geschlossen und sitzt in einer flachen Vertiefung mit sternartigen Erhöhungen, die sich theilweise bis zum Bauche herunterziehen. Der Apfel ist  $2\frac{1}{2}$  bis  $2\frac{3}{4}$  Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der nicht zu starke, einen Zoll lange Stiel sitzt in einer flachen Vertiefung, welche gelbgrün mit einem Anflug von Roth ist und sich zuweilen strahlig ausbreitet. Die Schale der Frucht ist glatt, vom Baume grün, später gelb, auf der Sonnenseite schön roth; kleine Punkte finden sich auf beiden Seiten und hin und wieder Rostflecke. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, voll Saft und von einem rein weinsäuerlichen erhabenen Zuckergeschmack. Im März und besonders im April naht er sich der Gelbschönedel=Traube. Das Kernhaus ist groß, offen; die Kammern sind groß, länglich, mit braunen, starken, hinten dicken, vorn lang spitzigen Kernen. Die

Kelchröhre fehlt. Die Frucht zeitigt Ende Februar und dauert gut aufbewahrt bis in den März.

Der Baum wächst lebhaft, etwas sperrhaft, wird groß, bekommt hängende Aeste, setzt bald Fruchtholz an und trägt sehr reich, oft bis zum Einbrechen. Verdient den häufigsten Anbau und große Verbreitung, paßt jedoch nicht an die Straßen, wohl aber auf Wiesen und ins Freie, wo seine Früchte bei gutem Boden ausgezeichnet schön und köstlich werden. In keinem Obstbaum ist der unnatürliche Kronenschnitt ein größerer Unsinn als an diesem. Laß ihm seinen natürlichen Wuchs; ziehe ihn durch jährliches Abschneiden der drei jungen Triebe unter dem Wipfelzweige Ende Mai mit Fleiß hoch, und Du wirst Deine Freude haben mit Deiner Eva an dem im Herbst mit Früchten beladenen paradiesischen Baume.

8.

Der kleine rothe Würzappel.

II. Ranges. Reinette. 4 Klasse. 2 Ordnung. W.

Ein kleiner schätzbarer Apfel für die Tafel wie für die Küche. In der Form ist er glattrund. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich um den Stiel rund platt aufsitzend. Nach dem Kelche hin nimmt er stärker ab, so daß beide Wölbungen etwas verschieden sind. Die

Frucht ist zwei Zoll breit und  $1\frac{1}{2}$  Zoll hoch. Der Kelch ist geschlossen und sitzt gewöhnlich in einer feichten, mit sternförmigen Falten umgebenen Einsenkung. Der einen Zoll lange dünne Stiel steht in einer tiefen, grün-gelben, etwas rostigen Höhle, von wo sich die Farbe strahlig ausbreitet. Die Farbe der Schale ist schön carmoisinroth, auf der Schattenseite grün, später gold-gelb mit rothgetuschten Streifen, die sich auf der Sonnenseite durch dunklere Färbung zeigen. Hin und wieder finden sich kleine Rostflecke. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, fest, von einem angenehmen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind klein und enthalten wenige kurze dicke Kerne. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Januar und hält sich bis in den März.

Der Baum wächst pyramidal, setzt bald Fruchtholz an und trägt sehr reich. Die Früchte hängen fest und geben trefflichen Wein und gutes Backobst. Der Baum ist zum Anbau an Straßen und ins freie Feld, wohin er gut paßt, zu empfehlen.

Kern-Wildling. Ich zog den Baum aus einem vollkommenen Kern der rothen Reinette, wovon der Baum, welcher kleiner ist, hart neben einem größeren Würzapfelbaum steht, deren Aeste sich theilweise kreuzen.

## Die Tulpen=Calville.

(Im Dorfe Wiesenthal Tiefkappel genannt.)

II. Ranges. Calville. I Klasse, I Ordnung. W.

Ein vorzüglicher köstlicher Wintertafelapfel. Vollständige Calvillenform. Ich würde ihn für die von Dittrich unter Nr. 42 beschriebene Tulpen=Calville halten, wenn die Früchte, die vor mir liegen, nicht zu klein wären; sie sind jedoch von einem Hochstamme und in dem nassen kühlen Sommer von 1851, wo kaum Äpfel am Spalier vollkommen wurden, gewachsen. Die Gestalt ist walzenförmig,  $2\frac{1}{2}$  Zoll hoch und nahe eben so breit, kleinere auch nur  $1\frac{1}{2}$  Zoll hoch und breit. Der meist geschlossene, aber auch halb offene Kelch sitzt in einer tiefen, mit schönen Rippen umgebenen Einsenkung, die oft stark erhaben über die Frucht hinlaufen. Der schwache  $\frac{3}{4}$  Zoll lange Stiel steht in einer hin und wieder schwach rostigen tiefen Höhle. Der Apfel wird auf dem Lager fettig und riecht höchst angenehm fein rosenartig. Die Grundfarbe der Schale ist in der Zeitigung schön gelb, wachsartig; die Sonnenseite ist mit sehr vielen starken, glänzenden, dunkeln Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen stark getuscht. Punkte sind sehr klein; Rostflecken dann und wann. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftvoll, und von einem erhabenen Weingeschmack. Die Frucht zeitigt im Januar, ist am

besten im Februar und März und dauert den Winter hindurch. Das Kernhaus ist geschlossen, mittelgroß und mit dicken, spizigen, gesunden, braunen Kernen gefüllt.

10.

Lausmann's großer Winter-Würzapfel.

I Rang. Reinette. 4 Klasse, 1 Ordnung. W.

Ein ausgezeichnet, vortrefflicher Wintertafelapfel und zugleich vorzüglich für die Küche und zu feinem Backobst. Vollkommen reinettenartig, 2 1/2 Zoll breit und eben so hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte. Der Kelch ist geschlossen und sitzt in einer mehr oder weniger tiefen Höhle. Der 3/4 bis 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer mit Moß angefüllten Vertiefung. Die Schale der Frucht ist gezeitigt gelb und auf der Sonnenseite geröthet. Der Apfel hat kleine Punkte und Rosiflecke. Das Fleisch ist weißgelblich, fest, fast abknackend, voll Saft, von einem erhabenen, fein weinsäuerlichen, gewürzhaften, reinen Zuckergeschmack. Er zeitigt Ende Februar und dauert bis Ostern. Das Kernhaus ist geschlossen und mit braunen, spizigen Kernen gefüllt.

Der Baum wächst gut, setzt bald Fruchtholz an und trägt sehr reich. Verdient die beste Empfehlung, viel Anbau und Verbreitung.

Es ist nur ein einziger Baum von dieser köstlichen Apfelsorte im ganzen Riesengebirge vorhanden, und zwar bei dem Gärtner Lausmann in Langenau. Derselbe beschäftigte sich früher mit einer kleinen Baumschule, weiß aber nicht, woher er diesen Apfel hat. Wahrscheinlich ist er ein Kernwildling von dem großen Herbst-Würz-apfel. Ich kam zur Kenntniß dieses Apfels, indem mir jener Gärtner vor einigen Jahren einen Handkorb voll dieser Äpfel in der Woche nach Ostern zum Verkauf anbot, wo ich den Apfel noch so erfrischend wie den Herbst-Würz-apfel vor Weihnachten fand.

11.

Beer's Pfund = Birne.

III Ranges. W.

Eine sehr große, recht schätzbare Wirthschafts- und Backbirne, auch gut zum rohen Genuß. Die vollkommensten Früchte wiegen ein Pfund und in guten Jahren auch darüber. Die Form derselben ist schön birnenförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, nimmt dann nach dem Stiele hin allmählig ab und endet mit einer abgerundeten Spitze. Die Schale der Frucht ist grün und mit vielem braunen Rost versehen. Die Frucht reift im Dezember und hält sich kühl aufbewahrt bis Ende

Jannar. Der Geschmack ist weinsäuerlich süß, und in höchster Zeitigung halb schmelzend, wird dann aber bald teig. Der Baum wächst sehr lebhaft und macht starke große Triebe, setzt bald Fruchtholz an und wird recht fruchtbar. Er verdient in gutem tiefen Boden viel Anbau und Verbreitung. Die Birne ist eine Kernfrucht. Der Gutsbesitzer Beer in Grunau bei Hirschberg hat den Baum aus einem Kerne gezogen. Da es ihm aber trotz seines außerordentlich kräftigen Wachses mit dem fünften Jahre zu lange dauerte, veredelte er die unteren Aestchen mit einer bekannten guten Sorte und ließ den Wipfel gehen. Er war nicht wenig erstaunt, als in wenigen Jahren auch der Wipfel blühte und die große schätzbare Frucht brachte.

12.

Heinrich's 2 Jahre dauernder Borsdorfer.

II Ranges. ReINETTE. 4 Klasse. I Ordnung. W.

Ein wegen seiner langen Dauer sehr schätzbarer Apfel, vorzüglich gut für die Küche, und sehr erquickend zur Zeit, wenn man keine guten Äpfel hat. Die Form ist rund, reinettenartig. Der Bauch sitzt etwas nach unten und rundet sich nach unten platt aufstehend ab; nach dem Kelch hin nimmt er etwas rascher ab, so daß beide Hälften ungleich sind. Der Kelch ist zu und sitzt in einer fla-

chen Vertiefung mit strahlenartigen Rippen, die jedoch kaum bemerkbar über den ganzen Apfel herunter gehen. Die feine Kelchröhre geht bis ins Kernhaus. Der  $\frac{1}{2}$  Zoll lange, nach der Frucht mit einer Fleischwulst versehene Stiel sitzt in einer flachen, strahligen, rothbraunen, schwach rostigen Vertiefung. Der Apfel ist  $2\frac{1}{4}$  Zoll breit und eben so hoch, hat einen schönen Geruch und fühlt sich, doch nur sehr schwach, fettig an. Die Schale ist grün, in der Zeitigung schön grünlich gelb, auf der Sonnenseite braun-röthlich getuscht, hat viele braunröthliche kleine Punkte und hin und wieder kleine Rostflecke. Das Kernhaus ist geschlossen und hat fünf Kammern mit gesunden, langspizigen, braunrothen Kernen. Ich aß eine Frucht von 1851 im März 1852; das Fleisch war fein, schwach grünlich weiß, voll Saft, voll eines cavillartigen reinen Weingeschmacks, noch nicht ganz gezeitigt. Er reift wohl erst Mai oder Juni und dauert kühl aufbewahrt, ohne zu welken, zwei Jahre.

---

. 13.

### Heinrich's Goldpepping.

1. Rang. Reinette. 4 Klasse, 1 Ordnung. W.

Ein vortrefflicher Wintertafelapfel, trefflich für die Küche, ausgezeichnet gut zu Wein. Die Form ist wal-



zenförmig, gerippt. Der Bauch sitzt in der Mitte. Der halb offene Kelch sitzt in einer tiefen Höhle mit einigen feinen Rippen, obenauf mit einigen Erhöhungen. Der  $\frac{1}{4}$  Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, grünlich strahligen, schwach rostigen Höhlung. Die feine Kelchröhre geht bis in das offene Kernhaus mit fünf Kammern, in welchem fünf starke, braune, kurzspizige Kerne liegen. Der Apfel ist  $2\frac{1}{4}$  Zoll hoch und eben so breit, und recht schön wallnussartig. Die feine Schale ist ein reines Goldgelb, an der Sonnenseite tiefer gefärbt, hat viele kleine Punkte und hin und wieder einen vertieften Rostfleck. Das Fleisch ist weißgelblich, fest, abknackend, saftig, von einem erhabenen, reinen, weinigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt Anfang März, ohne zu welken, und dauert wohl noch zwei bis drei Monate.

Der Gärtner Heinrich in Hirschberg erzog ihn aus einem Wildling.

14.

Kaiser = Calville. Calville impériale.

I Rang. Calville. I Klasse, I Ordnung. W.

Ein vortrefflicher Wintertafelapfel. In der Form ist er calvillenartig. Der Bauch sitzt mehr nach unten und wölbt sich um den Stiel rund ab, so daß er etwas spiz aussieht. Der Apfel ist  $1\frac{3}{4}$  bis 2 Zoll breit und 2 bis

2 $\frac{1}{4}$  Zoll hoch, paßt gut an das Spalier und will warmen Sand. Der halb geschlossene, langblättriche Kelch sitzt in einer flachen Vertiefung, welche mit Erhöhungen umgeben ist, welche sich als schwache Kanten über die Frucht herabziehen. Der einen Zoll lange Stiel sitzt in einer grünlich-gelben Vertiefung. Die Schale ist glatt, auf der Schattenseite blaßgelb, auf der Sonnenseite rosafaroth mit gelben Punkten; auch finden sich hin und wieder kleine Rosiflecke. Das Fleisch ist weich, weiß, in der höchsten Weise fast schmelzend, von einem schönen, reinen, rosenartigen, zuckerreichen Weingeschmack. Die Kelchröhre geht bis in das offene Kernhaus, welches mit schönen, braunen, zugespitzten, gesunden Kernen gefüllt ist. Der Apfel wird im Januar tafeltreif, ist Ende Februar und im März am besten und dauert bis in den April. Der Baum macht starke Triebe, setzt bald Fruchtholz an und trägt in gutem Boden bei warmen Stande sehr reichlich. Er ist der Empfehlung werth.

Dittrich führt diese Frucht unter No. 559 bei den noch nicht beschriebenen Äpfeln auf.


15.

Modenheim's Parmaine.

I Rang. ReINETTE. A Klasse, I Ordnung. W.

Ein vortrefflicher Wintertafelapfel. In der Form ist er plattrund, dem Plattweinschen ähnlich, doch regelmäßi-

ger gebaut. Der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich nach dem Kelch und dem Stiel hin rund ab. Der Apfel ist  $2\frac{1}{2}$  Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der halb offene Kelch sitzt in einer flachen Vertiefung mit sternartigen Kanten. Der  $\frac{3}{4}$  bis 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer schwach rötigen, flachen Vertiefung. Die Schale ist glatt, grün, auf der Sonnenseite kaum geröthet. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest, abknackend, von einem reinen, weinsäuerlichen, erhabenen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, offen und mit langspitzigen, hellbraunen Kernen gefüllt. Der Apfel ist Anfang April tafelfähig und dauert wohl bis Juni. Der Baum auf Johannisholz macht starke, kräftige Triebe, setzt bald Fruchtholz an und trägt reichlich.



[www.books2ebooks.eu](http://www.books2ebooks.eu)