

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

## Die Kirschäpfel.

Die Kirschäpfel verdienen als Zier- und Obstgehölz Beachtung. Die rosa- bis rotgefärbten Blüten, wie auch die kleinen rotbackigen Aepfelchen sichern dem Kirschapfel den Platz im Garten.

Die Früchte werden im Haushalt zur Gelee- und Kompottbereitung verwendet. Die gerbstoffreichen Früchte geben, bei der Obstweinbereitung dem Mostobst zugesetzt, klare, haltbare Obstweine.

Die Kirschäpfel werden als Hoch- und Halbstamm und Busch gezogen.

### Sorten.

1. Großer, gelber Kirschapfel, Sept.-Okt. Goldgelb, rundlich, säuerlicher Geschmack.
2. Groß' Liebling, Okt.-Jän. Rot, herb-sauer.
3. Hohenheimer Riesling, Sept.-November. Hell, mit roter Backe, herb-sauer.
4. Purpurroter Kirschapfel, September-Oktober. Dunkelrote Früchte.

## Die Mispel.

Die Mispelfrucht kann im baumreifen Zustande wegen ihres hohen Gerbstoffgehaltes zur Klärung von Obstweinen verwendet werden. Zum Rohgenuß ist die Mispel nur im feigen Zustande verwendbar. Die Mispel ist auf Weißdorn zu veredeln und wird als Halbstamm und als Strauch gezogen. An Boden und Lagen ist die Mispel ziemlich anspruchslos. Sie geht noch in rauhen Lagen, liebt leichten Schatten und gedeiht sehr gut im kalkreichen, nahrhaften Boden.

Die Mispel trägt die Früchte an den einjährigen Triebspitzen. Es hat somit der Schnitt der einjährigen Zweige zu unterbleiben. Sie soll nur alle zwei bis drei Jahre durch Entfernen der überflüssigen Zweige ausgelichtet werden.

### Sorten.

1. Königliche (Royal), große Frucht, starkwachsende Sorte.
2. Holländische Riesen, sehr große Frucht, reichtragende Sorte.