



**Obstsortendatenbank**

Textquelle:

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

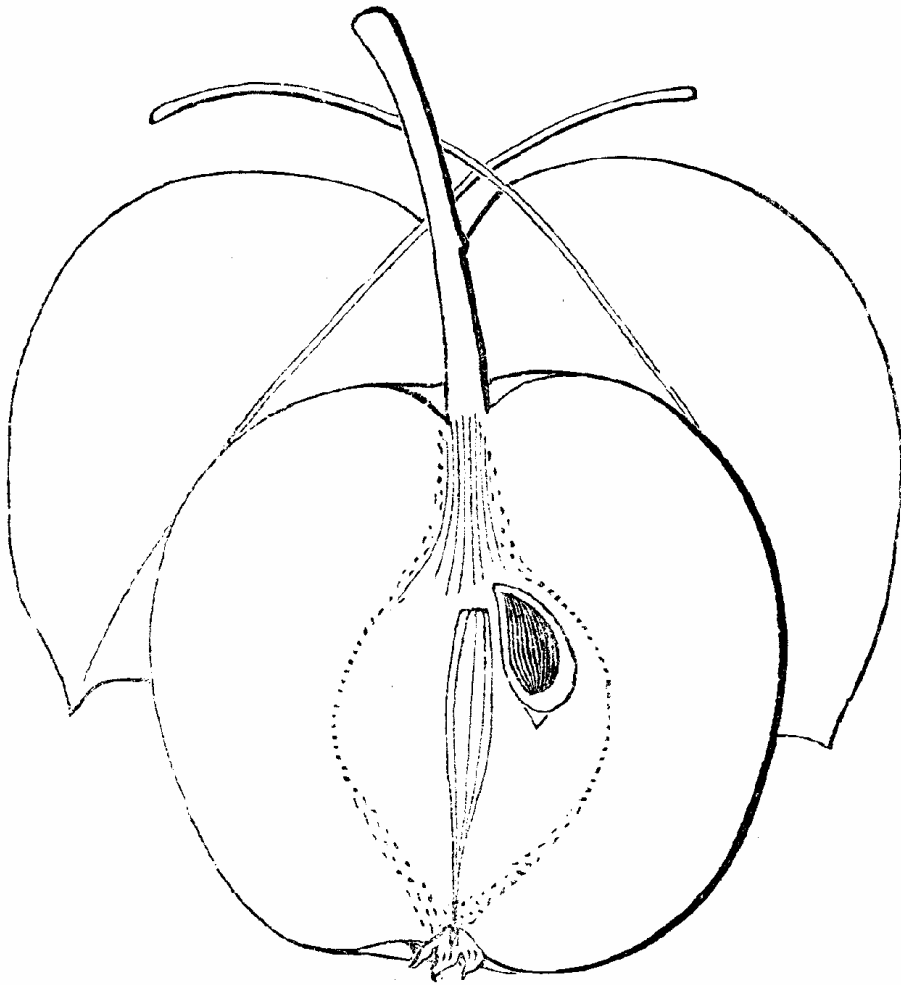
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Enewood.** [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 $\frac{1}{2}$ '' breit und 2 $\frac{1}{4}$ '' 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 Rostflecken, 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. T. 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 Oberdieck (welcher früher Zweige von Hrn. G. N. v. Flotow empfing) und gibt derselbe folgende Beschreibung der Vegetation:

Trieb des Baumes sehr gemäßig, Reiser kurz, sehr kurzgliederig und voller Augen (woher wohl der Name) steif, wenig gekniet, glatt, nur wenig und kaum bemerklich punktiert, oliven-lebergelb. — Blatt des Sommertriebes fast flach, mittelgroß, breiteiförmig, oft zu Rundlich neigend, ganzrandig; Aftblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtäugen fast flach, eiförmig, oft breiteiförmig, kurzstieltig rundlich, ganzrandig; Augen geschwollen, diaßbauchig-konisch, abstehend auf schwachen Trägern.

Jahn.