

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

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

Zweiter Band: Birnen.

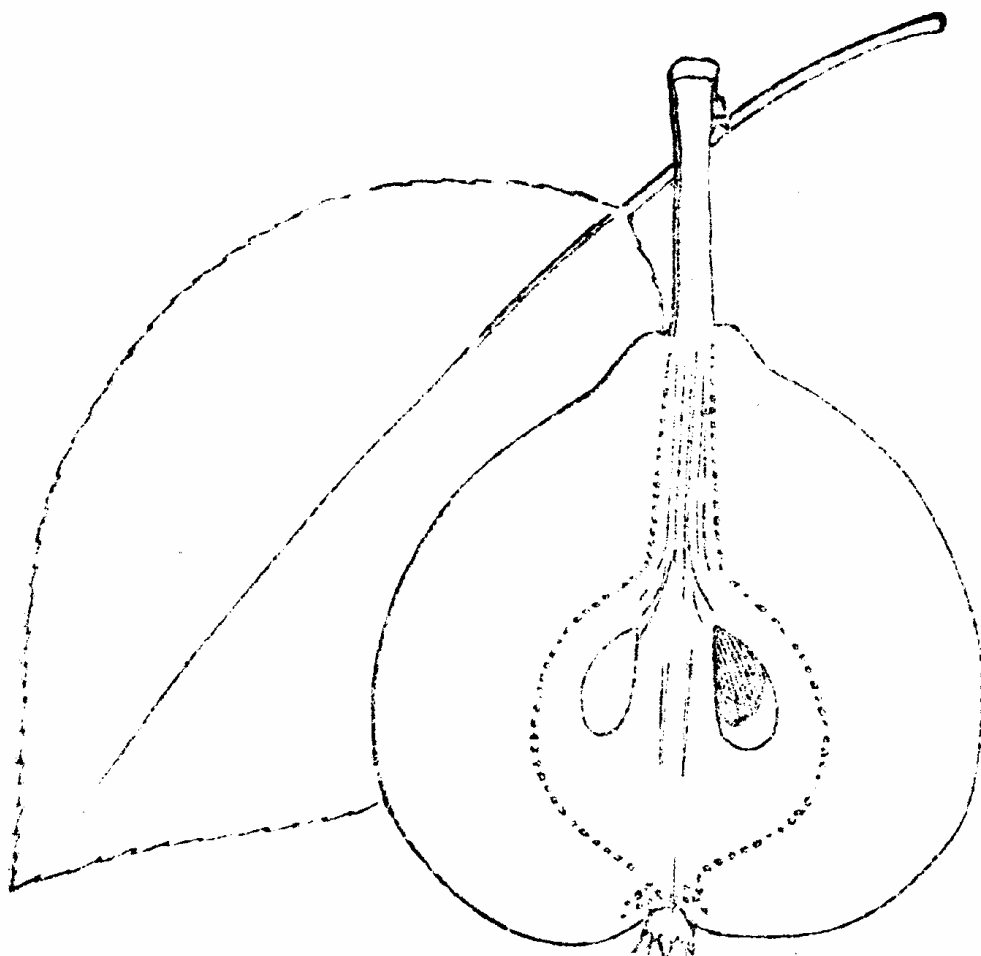
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Brüsseler Herbstmuskateller. Diel (van Mons). * † S.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich eine Kernfrucht von van Mons, der sie an Diel unter dem diesem selbst nicht recht erklärlichen Namen Grosse de Peppins sandte, indem alle neuen Früchte Kernfrüchte seien und die vorliegende auch bei Diel nur von sehr gewöhnlicher Größe blieb. Sie hat, wie es scheint, in Deutschlands Gärten wenig Verbreitung gefunden und kommt auch nicht in Belgischen Verzeichnissen vor.

Literatur und Synonyme: Diel N.R.D. III. S. 92; Dittr. I. S. 695; Oberd. S. 380. Dochnahl II. S. 76 nennt sie Brüsseler Herbstbergamotte. Doch ist Bergamotte de Bruxelles bei Decaisne Synon. der Deutschen Nationalbergamotte. Siehe Große Sommerbergamotte. Dittrich nannte sie einfach Herbstmuskateller. v. Nehrenthal gibt Taf. 76 ganz gute kenntliche Abbildung.

Gestalt: kreibelförmig, in Form und Größe oft ähnlich der Herbstbergamotte, um den Kelch halbkugelförmig abgerundet, doch flach, daß sie aufsitzen kann, nach dem Stiele zu mehr oder weniger abgestumpft spitz, gewöhnlich $2\frac{3}{4}$ " breit und eben so hoch, so beschreibt sie Diel; doch

habe ich sie in dieser Größe am Pyramidbäume hier noch nicht erzogen, sondern eher noch kleiner, als sie oben abgebildet ist.

Kelch: klein, kurzblättrig, hornartig, halboffen oder geschlossen, flach oder auch tiefer eingesenkt, oft mit feinen Falten oder Rippen, die als Erhabenheiten bisweilen etwas fortlaufen, umgeben.

Stiel: ziemlich stark, gelbbraun, fast fleischig, öfters knospig, wie eingedrückt, oft neben einem Fleischnulst.

Schale: glatt, gelblichgrün, später grünlichgelb oder auch citronengelb, nach Diel ohne Röthe, hier jedoch, wie ich die Sorte von Siegel besitze, und auch bei Oberdieck öfters ziemlich bräunlich, später fast carmingeröthet, in dem Roth fein weißgrau punktiert, und um Kelch und Stiel besonders hellbraun berostet.

Fleisch: weiß, körnigt, überfließend, ganz zerischmelzend, von gewürzhaftem, erfrischenden, weinartigen Muskatellergeschmack nach Diel, wird hier nur halbschmelzend oder rauschend, so auch bei Oberdieck, deren Geschmack (den ich mir saftreich, süß, aber nur wenig muskatellerartig bemerkte) zwar nach Diels Angaben, doch oft als etwas herbe schildert, selbst in besserem Boden.

Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, von Form wie oben gezeichnet (Diel beschreibt es herzförmig), nicht hohlachsig, Kammern eng, mit vielen kleinen eirunden, braunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne zeitigt Anfang November mit der Weißen Herbstbutterbirne und hält sich auch nicht länger als diese, Diel. Ihre eigentliche Reife ist aber im Oktober und auch Oberdieck hat sie in warmen Jahren schon Mitte September, sonst um Michaelis gepflückt. Kann wohl immer noch als Tafelfrucht dienen, wozu sie Diel empfiehlt, doch verdient sie nicht den ihr beigelegten I. Rang und dürfte auch als Haushaltsfrucht von vielen andern in der Güte übertroffen werden, indessen mag sie noch als Kochbirne, sowie zum Mosten brauchbar sein und wäre immerhin noch weiter zu erproben, zu welchen Zwecken sie sich wegen ihres guten Ertrages schon eignen dürfte.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach Diel stark (hier schwach), geht hoch, macht aber unten später Hängäste, so daß die Krone sich später breit baut. Er belaubt sich leicht, wird aber früh und reichlich tragbar. Die Blätter sind elliptisch mit meist auslaufender, oft ziemlich starker Spitze, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ " breit, bis $2\frac{3}{4}$ " lang, öfters breitelliptisch, mitunter etwas wollig, fein- und meist stumpf, oft aber doch auch ziemlich scharf, meist jedoch nur von der Mitte an deutlich gesägt, flach, nur die Spitze etwas umgebogen. — Blütenknospen z. B. klein, kurzkegelförmig, fast stechend, mit etwas borstigen Deckblättern. — Sommerzweige röthlichbraun, mit feinen gelblichen oder bräunlichen Punkten.