Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Jahn**, Institutsvorstand **E. Lucas**,

und

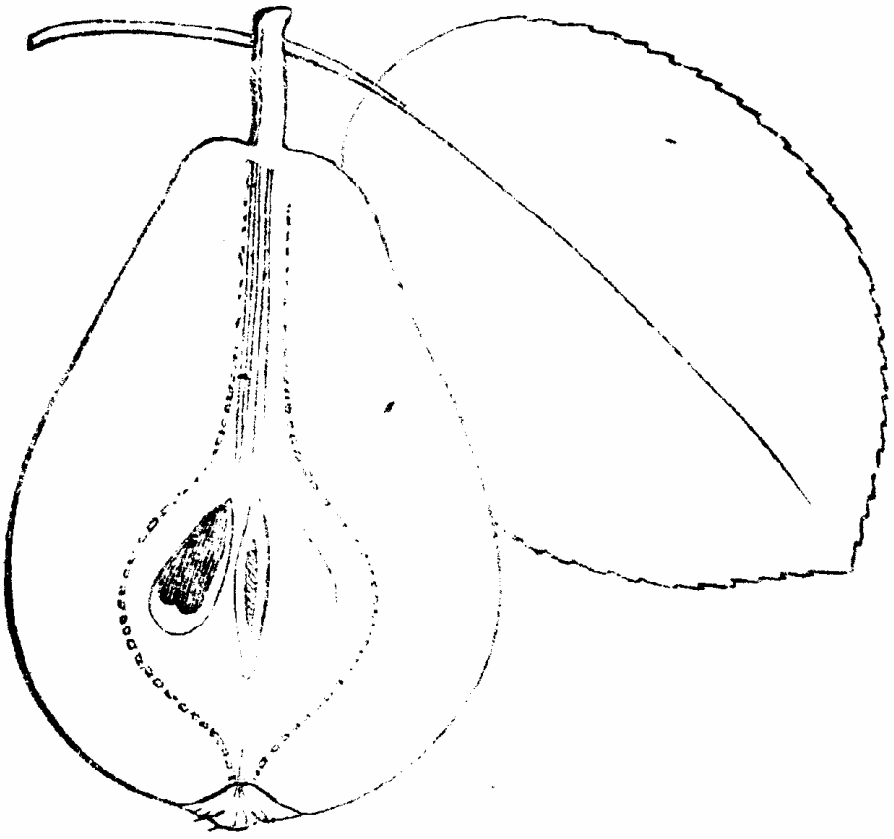
Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

Zweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

Stuttgart.
Verlag von Ebner & Seubert.
1860.

No. 208. **Die Darimont.** II, 2 (3). 2. Diel; III, 2 b. Luc.; III, 2. Jahn.



Die Darimont. Diel (van Mons) * † H.

Heimath und Vorkommen: van Mons erzog sie und nannte sie Darimont d'hiver. Indessen schon Diel, an den er die Pfropfreiser sandte, beobachtete, daß sie keine Winterbirne, sondern eine frühe in manchen Jahren schon am Baume reifende Herbstbirne sei und nannte sie deßhalb einfach Darimont.

Literatur und Synonyme: Diel N.K.O. V. S. 164. — Oberd. S. 325. Der letztere bemerkt, daß die kleine Frucht wegen zu geringer Güte völlig entbehrlich sei und van Mons mit allen ähnlichen Früchten die Welt hätte verschonen können, wogegen zu wünschen wäre, daß dafür manche wohl noch sehr schätzbare von ihm erzogene Frucht uns erhalten worden wäre, die verloren ging, weil van Mons zu große Massen von Kernfrüchten ohne strenge Sichtung ansammelte.

Gestalt: Diel beschreibt sie als bauchigt pyramidal, um den Kelch halbkugelig, nach dem Stiele zu ohne Einbiegung pyramidalisch, mit der Spitze gleichsam in den Stiel übergehend, $1^1/_2$ bis $1^3/_4$" breit und 2" oder etwas darüber lang. Nach unserer Formentafel können wir die Gestalt kreiselförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig nennen.

Kelch: hartschalig, oft etwas sternförmig, weit offen, seicht-, meist eben-eingesenkt, selten mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: fleiſchig, $^1/_2$—1" lang, verliert ſich wie erwähnt ohne Abſatz in die Frucht oder ſteht wie eingeſteckt, mit etwas Fleiſch umringelt.

Schale. wie etwas fein rauh, in der Reife hell citronengelb, doch meiſtens ringsum zimmtfarbig beroſtet und mit ſehr zahlreichen feinen dunkler braunen Punkten.

Fleiſch: weiß, körnigt, nicht ſaftreich, im Munde zergehend, von angenehmem ſtark zimmtartigen Zuckergeſchmack nach Diel — bleibt bei mir wie bei Oberdieck meiſt rauſchend, iſt nur in guten Jahren halbſchmelzend, zwar ſüß, doch ohne Gewürz.

Kernhaus: mit ziemlich feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachſig, Kammern muſchelförmig, mit vielen ſtarken, eirunden, zugeſpitzten, ſchwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die nach Diel im Anfang des November reifende Frucht zeitigte in Meiningen meiſt in Mitte des October und hielt ſich nur kurze Zeit, ohne teig zu werden. Sie ſoll ſaftig und geſchmackvoll werden, wenn ſie 10—12 Tage vor der Reife gebrochen wird. Doch bemerkt Diel ſelbſt, daß ſie zu viele Mitcompetenten habe, er ſtellt ſie aber doch in den erſten Rang, den ſie nicht verdient, und nur der, welcher Abſatz auf Märkten oder Kinder hat, die ſie gerne eſſen, mag ſie wegen ihrer Fruchtbarkeit pflanzen.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächst in der Jugend gut, bleibt aber klein und erreichte bei mir ein hohes Alter, was zufällig ſein kann. Er lieferte aber faſt jährlich eine Menge von Früchten und er erſchöpfte ſich ſo wohl vor der Zeit. — Die Blätter ſind eiförmig, meiſt kurzgeſpitzt, $1^1/_2$" lang, $2^1/_2$" breit, oft auch elliptiſch, glatt, meiſt nur nach vornehin geſägt, oft ganzrandig, etwas ſchiffförmig. — Blüthenknoſpen ziemlich groß, kurzkegelförmig, ſtumpfſpitz, kaſtanienbraun. — Sommerzweige nach oben wollig, braungelb, faſt orangegelb, mit ſehr feinen gelbweißen Punkten (hellerdröthlich, ziemlich glänzend, gegenüber oft röthlichgelb, fein länglich braun punktirt. Diel).

J.