



**Obstsortendatenbank**

Textquelle:

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

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

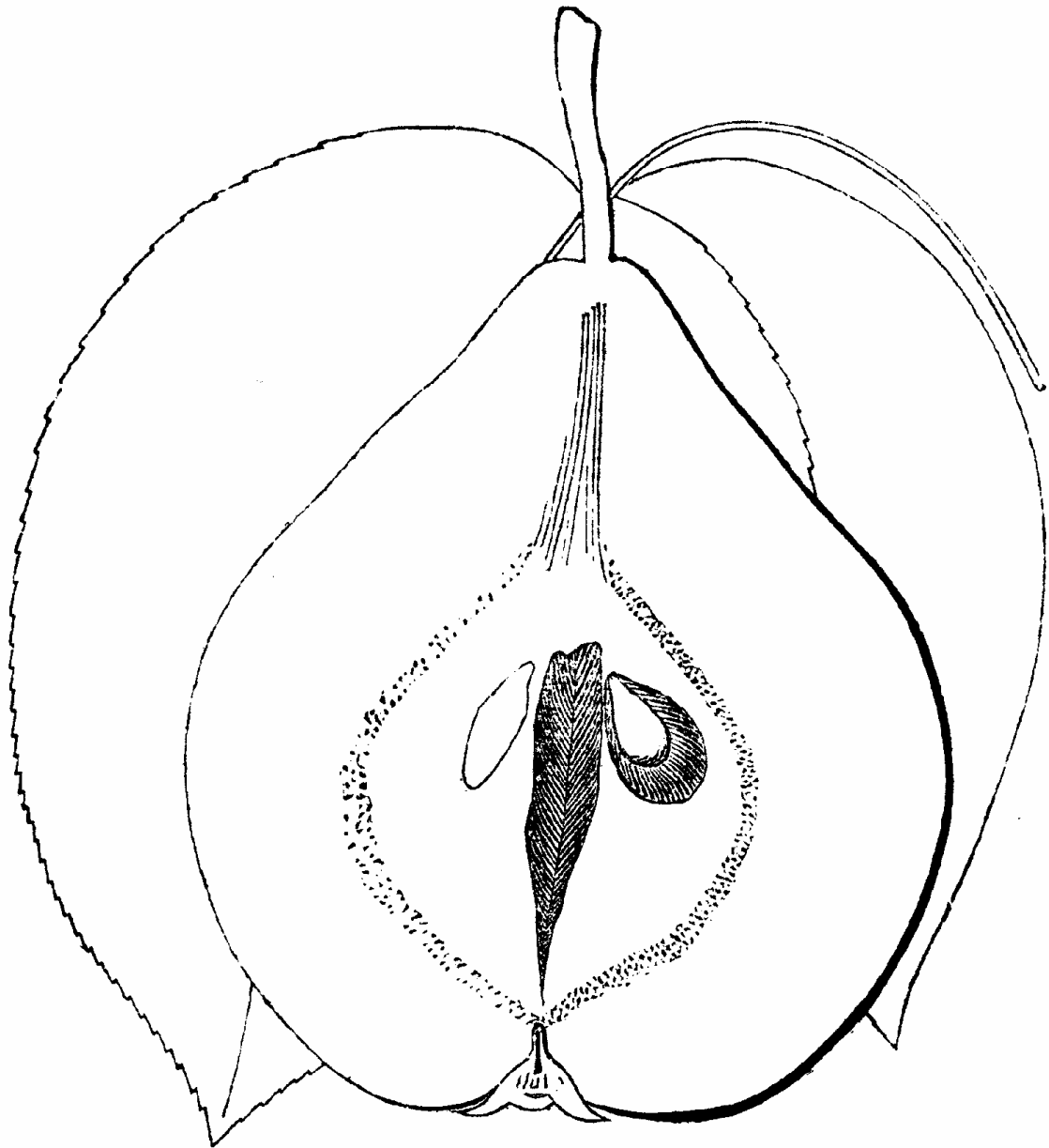
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Diels Winterkönigsbirne.** Diel. ††. Dec. — März.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser höchst schätzbaren Winterkochbirne erhielt ich von Magister Schröder zu Hamburg, der seine meisten Sorten von Diel bezog, und stimmten die erbauten Früchte mit Diels Beschreibung, so daß ich annehmen darf, dessen Sorte erhalten zu haben. Diel bezog sie unter dem Namen Royale d'hiver aus Nancy. — Sowohl in Sulingen als in Nienburg pflanzte ich einen Hochstamm, und erhielt aus Sulingen nebst schönen Früchten jetzt die Nachricht, daß der Baum dort fast alljährlich voll trage, und man die Sorte zum Kochen und zum Einmachen mit Senf gar sehr schätze. Auch Diel sagt, daß sie zu Compoten ganz vorzüglich sei.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 287: Winterkönigsbirne, Royale d'hyver. Dittrich I, S. 745. Christ Handwb. S. 189, Vollst. Pom. S. 540. Christ hat Vollst. Pom. Nr. 38 noch eine Winterkönigin, Reine d'hyver, welche mit obiger nicht zu verwechseln ist. L. D.G. X, S. 214 Taf. 11, etwas klein und etwas zu stark geröthet. Neben dem Namen steht irrig Roi d'été, was nach dem

**Texte Roi d'hyver** heißen soll. Kraft Taf. 130. Pomon. Franc. Taf. 11, wenn es überhaupt die unsrige ist, jedenfalls viel zu groß. L. D.-Cab. Lief. 37, vielleicht auch unsere Sorte. — Ob Obige Merlets Roy d'hyver cru, Roy d'hyver à cuire sei, führt schon Diel nur mit einem ? an. — Duhamel hat die Royale d'hyver III, Taf. 35, die nach Beschreibung der Frucht mit unserer Sorte ganz gut stimmt, doch bemerkt schon Diel, daß nach einigen Angaben über die Vegetation man bezweifeln möge, ob Duhamels Frucht seine Winterkönigsbirne sei. Dieser Zweifel mag dadurch an Gewicht gewinnen, daß Herr Professor Decaisne mir 1862 von seiner Royale d'hyver eine Frucht sandte, die von Obiger ganz verschieden ist, und Mitte Dezember, wo obige zeitig war, noch ganz dunkel grasgrün und hart, auch ohne alle Röthe war; wie denn auch Decaisne's Abbildung (III, Taf. 5) höchst wenig oder keine Röthe hat, während Duhamel die Sonnenseite als schön roth bezeichnet. Bei dieser Ungewißheit habe ich unsere Frucht als Diels Winterkönigsbirne vorerst näher zu bestimmen und zu scheiden gesucht. Es bleibt darnach auch noch weiter zu bestimmen, ob die Italienische Spina di Carpi, Pera Spina, Pera Passana, Pera Casentina, die man mit Royale d'hyver identisch setzt, die Diel'sche oder Decaisne's Royale d'hyver sei. — Die Carthause hat bei Royale d'hyver fälschlich das Syn. Muscat Allemand, und bemerkt auch Decaisne, daß sie damit verwechselt werde. (Decaisne schreibt Muscat Lallemand, Duhamel Muscat l'Alleman, so daß die Uebersetzung Deutsche Muskateller möglich irrig ist). Von Decaisne's Synonymen der Royale d'hyver: Duchesse de Montebello, Louis Gregoire und Jean Baptiste (Biv.), sind letztere zwei wohl fraglich. Der Lond. Cat. hat nur den Namen ohne Nummer, mit wenigen Angaben.

**Gestalt:** steht meistens zwischen Birnform und Kreiselform, manche sind wirklich kreiselförmig,  $2\frac{3}{4}$ —3" breit und 3— $3\frac{1}{4}$ " hoch; kreiselförmige wölben sich um den Kelch flach, mehr birnförmige könnengut oder wenigstens noch stehen. Nach dem Stiele etwas Einbiegung und etwas, oft auch nur sehr wenig abgestumpfte Spitze.

**Kelch:** ziemlich langblättrig, halboffen oder offen, liegt in seiner Vollkommenheit sternförmig auf, und sitzt in mäßig tiefer und weiter Senkung mit einigen Falten umgeben, und auch zum Bauche der Frucht sieht man oft feine flache Erhabenheiten hinlaufen.

**Stiel:** stark, 1—2" lang, sitzt wie eingesteckt, oder in einer kleinen Höhle, mit kleinen Fleischbeulen umgeben, und ist oft etwas auf die Seite gedrückt.

**Schale:** fein, glatt; Grundfarbe vom Baume hellgrün, oft schon etwas gelblich grün, später schön gelb. Die Sonnenseite ist mit einer anfänglich etwas trüben, später fast schön karmosinrothen Röthe verwaschen, die wohl die halbe Oberfläche der Frucht einnimmt, bei beschatteten aber matt und nicht so ausgebreitet ist. Punkte zahlreich, recht fein (nach Diel oft stark) rostig. Auch Anflüge, ja oft kleinere und größere Flecke von zimtfarbigem Roste finden sich häufig. Geruch nicht merklich.

**Fleisch:** schwach gelblich, vom Ansehen feinkörnig, doch im Genusse fein, saftreich, abknackend, doch mürbe, von schwach zimmtartigem, wenig Säure zeigenden Zuckergeschmacke.

**Kernhaus:** geschlossen, doch stark hohlachsig; Kammern enge, Kerne meistens vollkommen, braun, langeiförmig.

**Reife und Nutzung:** für die Küche brauchbar schon im Nov., hält bis März. Diel sagt, an warmen Spalieren werde sie wohl halbchmelzend werden. — Verträgt frühes Brechen ohne zu welken.

Der Baum bleibt nach Diel fast klein und belaubt sich nicht stark. Sommertriebe ziemlich lang, nicht stark gekniet, schmutzig olive, etwas bräunlich überlaufen, mit vielen feinen, an starken Trieben auch starken Punkten besetzt. — Blatt groß, glänzend, eiförmig, seicht und stumpf gezahnt. Blätter der Fruchtaugen groß, eiförmig oder langeiförmig, oft etwas herzförmig, und rundlich, auch vielfach ganzrandig. Afterblätter fehlen oft. Augen ziemlich stark, spitz, an der Basis breit, nach oben am Zweige mehr konisch, etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, ungerippten, unten am Zweige auf flachen Trägern.

Oberdieck.