

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

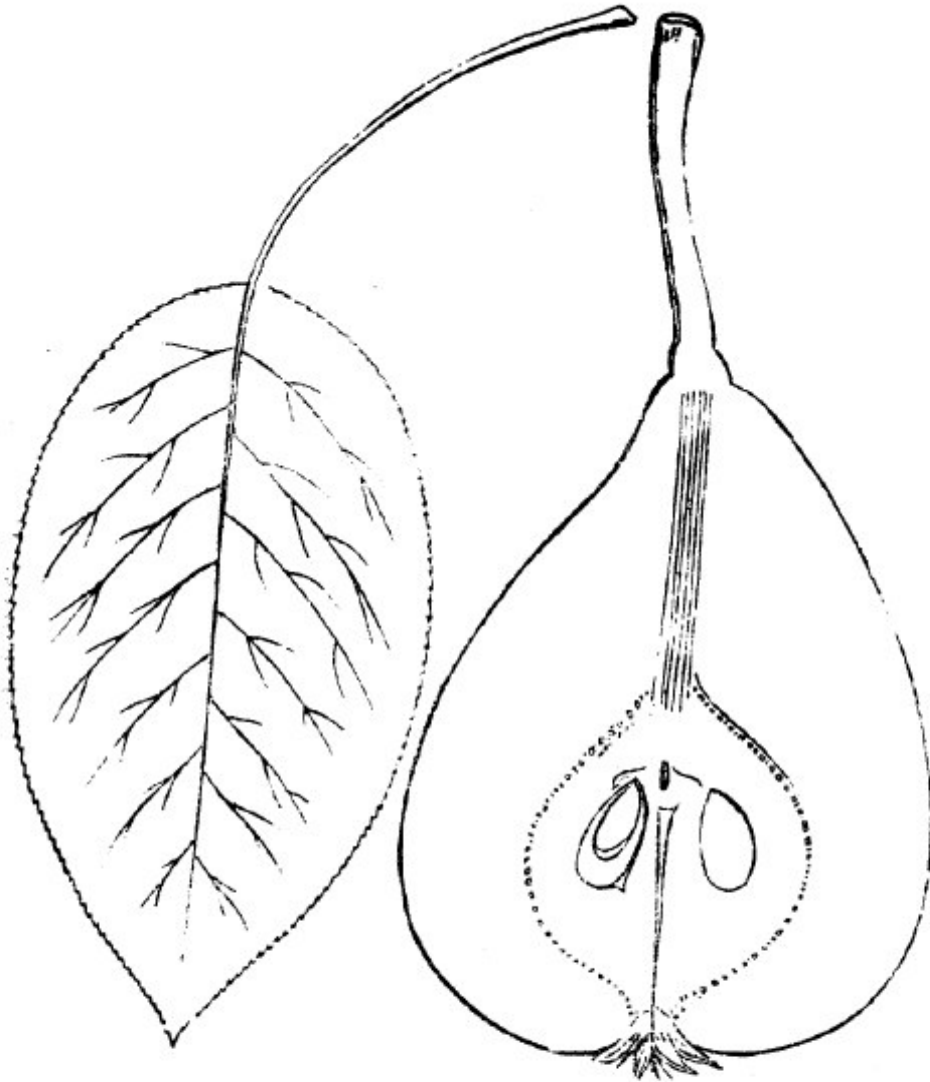


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No. 91. Die Erzherzogsbirne. II, 3 (2) 1. Dief; I, 1 a ob. b. Luc.; III, 1. Zahn.



Die Erzherzogsbirne. Dief ** ÷ S.

Heimath und Vorkommen: sie ist nach Dief französische Ursprungs, wird aber bereits mehrfach in deutschen Gärten, nebenbei öfters auch unter anderem Namen gefunden.

Literatur und Synonyme: Dief I. S. 199. Er erhielt sie als l'Archi-duc d'oté, weiß aber keinen Autor für sie anzugeben. — Siegel in Mon. II. S. 15 gibt ihr II. Rang, meint aber, sie dürfe in keinem Garten fehlen. — Nach Oberdieck und meinen eigenen Erfahrungen ist sie mit der Selben Sommerherrnbirne (Dief III. S. 71) identisch (Oberdieck Anl. S. 352, auch Monatschr. I. S. 49) und heißt als solche im Hannoverischen und Württembergischen schlechtweg Tafelbirne. — Von der Selben Sommerherrnbirne ist aber dann auch die

Dürkheimer (Türkheimer) Tafelbirne, die von Lämmerhirt in Heinrichs nach Hohenheim kam (Luc. S. 151) und die Kandelbirne der Gebrüder Passner (Nr. 247 deren Catal.) jedenfalls nicht verschieden, so daß also dieselbe Birne hienach allerlei Namen führt. — Cat. Lond. hat Archiduc d'été als Synon. der Amire Joanel, die danach auch St. Jean und Jeannette heißt, was aber eine ganz andere Frucht ist.

Gestalt: kegelförmig, nach dem Stiele zu mehr oder weniger zugespitzt, in regelmäßiger Form 2 $\frac{1}{2}$ " breit und 3" lang, die kürzer gebauten Früchte sind verhältnißmäßig oft etwas breiter.

Kelch: lang- aber schmal- und spitzblättrig, bisweilen auch unvollkommen und hornartig, offen oder halb offen, leicht oder flachstehend, bisweilen mit etwas Beulchen.

Stiel: grün oder gelb, nach der Birne zu fleischig, bis 1 $\frac{1}{2}$ " lang, oben auf, oft ohne Absatz, meist mit etwas Fleischringeln oder neben einer Beule und dann schief.

Schale: glatt, schön gelblichgrün, später hellgelb, gewöhnlich mit carminrothen Streifen an der Sonnenseite (Diel schildert diese schwachbraunröthlich, etwas flammenartig), und mit dunkelgrünen, lichtergrün umkreisten Punkten und etwas Roststreifen um den Kelch.

Fleisch: gelblich oder grünlichweiß, fein, saftig, halbschmelzend, sehr angenehm gezuckert, wenn auch nicht zu süß — nach Diel etwas grobkörnig, rauschend, von einem bloß reinen Zuckergeschmack. Auch riecht die Frucht in der Reife fein müstirt.

Kernhaus: durch feine Körnchen angedeutet, verhältnißmäßig, bisweilen mit etwas hohler Achse. Kammern klein, mit meist weißen, unvollkommenen Kernen. Diel beschreibt die Achse des Kernhauses in der Mitte als groß und weit, doch weiß man, daß dieses oft auch variiert.

Reife und Nutzung: Mitte August, in Meiningen meist gegen den 20. August, gewöhnlich 8 Tage nach der Spärbirn, der sie ähnlich ist, die aber noch besser schmeckt und deren Baum eine ganz andere Vegetation hat. Darf nicht erst gelb werden. Sehr schätzbare Tafelfrucht, doch auch zu andern Zwecken brauchbar. Springt nur in anhaltendem Regen gerne auf.

Eigenschaften des Baums: derselbe wächst lebhaft, wird aber nur mittelstark, gebeiht auf Quitte, ist sehr fruchtbar und an seinen starken langen Trieben und an seinem großen Blatte nach Diel kenntlich. — Blätter länglich eiförmig, bisweilen eirund, öfters etwas herzförmig mit meist auslaufender Spitze, 1 $\frac{1}{2}$ —1 $\frac{3}{4}$ " breit, bis 3" lang, glatt, feingefägt. — Blüthenknospen ziemlich groß, kurzkegelförmig, ziemlich stechendspitz, dunkelbraun, oft etwas silberhäutig. — Sommerzweige stark und gerade, doch bisweilen auch stufig, grünbraun, sonnenwärts röthlichbraun, fein gelblichweiß punktirt.