

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.

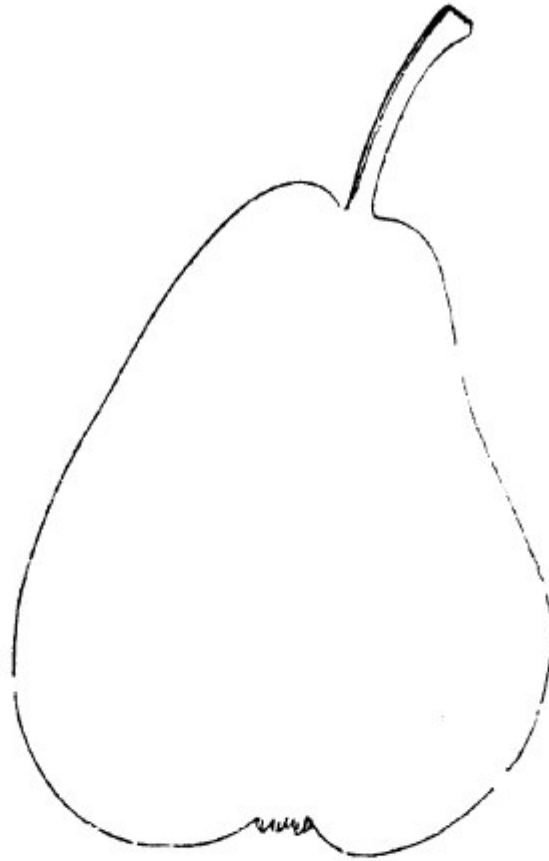


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No. 67. Forellenbirn. I, 3. 2 (3). Diel; III (V), 1 b. Luc.; III, 23. Zahn.



Forellenbirn. Diel ** 1 † G. W.

Heimath und Vorkommen: Stammt vom Stiftsamtmann Wüttner in Halle, ist wahrscheinlich eine deutsche Nationalfrucht, in Sachsen erzogen. Ist jetzt vielfach verbreitet. Kann sich in Güte und Schönheit mit jeder andern ausländischen neuen Frucht messen.

Literatur und Synonyme: Diel V. S. 51. — Christ Hdwb. S. 174. — T.D.G. XX. S. 167. t. 16 (auch hier recht schön in ihren zwei Formen abgebildet). — Dittr. I. S. 705. — Oberb. S. 339 u. f. w. — Cat. Lond. Poire Truité, Forelle. Geht auch bereits in Belgien und Frankreich als Truité, Forel.

Gestalt: sie wechselt in zwei Formen, ist überhaupt ziemlich veränderlich, auch in der Größe. Auf Zwerg wird sie bisweilen $3\frac{1}{2}$, fast 4" lang und $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " breit, am Hochstamm bleibt sie kleiner.

Kelch: klein, hartschalig, bald eng und leicht, bald tiefer eingesenkt, mit oft zu drei stehenden Erhabenheiten.

Stiel: bis $1\frac{1}{4}$ " lang, meist etwas vertieft, wie eingesteckt.

Schale: glatt, hellgrün, später etwas geschmeibig, citronengelb mit glänzendem Braunroth, später Zinnober- oder Carminroth, doch fehlt dieß meist bei beschatteten Früchten, und mit zahlreichen grauen Punkten und braunrothen Rosiflecken, welche beide mit rothen Kreischn umgeben sind, woher der Name.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, butterhaft, von erhabenem süßweinsäuerlichen, etwas alant- oder melonenähnlichem Geschmack.

Kernhaus: sitzt hoch oben, ist klein, Kammern eiförmig, mit wenig vollkommenen Kernen. Zwischen Kelch und Stiel findet sich nach v. Flotow durch das Losreißen des Kernhauses eine unregelmäßige Oeffnung (W. III. S. 44).

Reife und Nutzung: Anfang November bis Januar. Sehr schätzbare gute Frucht, die sich in Güte, Schönheit und längerer Dauer in der Reife mit allen von auswärtis uns zugebrachten Birnen messen kann.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst sehr lebhaft, geht hoch, wird in geschützten Gärten auch ziemlich stark und in letzteren ist er auch als Hochstamm recht tragbar und bringt große Früchte. In's Freie taugt er bei uns hochstämmig nicht, die Früchte bleiben klein und unansehnlich. Ist dann am besten als Zwergbaum auf Quitte zu pflanzen, worauf die Sorte (nach dem Obstbaumfreund No. 15 von 1838) gut gedeiht, denn auf Wildlinge veredelt wächst sie zu stark und ist durch das Messer nicht zu bändigen, scheint das Beschneiden nach Oberdieck (Mon. II. S. 181) auch nicht zu vertragen*). Blätter eiförmig mit meist ziemlich vortretender Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ " lang, oft schmaler, oft auch breiter und länger, mitunter herzförmig, wollig, verloren gesägt, oft ganzrandig, wellenförmig, Spitze meist zurückgekrümmt. — Blüthenknospen dick, groß, kurz kegelförmig, dunkelbraun, hie und da gelbwollig. — Sommerzweige meist etwas wollig, violett dunkelroth, mit sehr wenigen feinen schmutzigweißen Punkten.

3.

*) Sie litt nemlich beschnitten am Verdorren der Zweigspitzen, was aufzuheben schien, als das Messer nicht mehr angewandt wurde. Sie wächst aber auch nach dem Beschneiden in's Unendliche fort, ohne Früchte anzusetzen, und schon dieserhalb möchte es gut sein, sie mit dem Messer zu verschonen.