



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

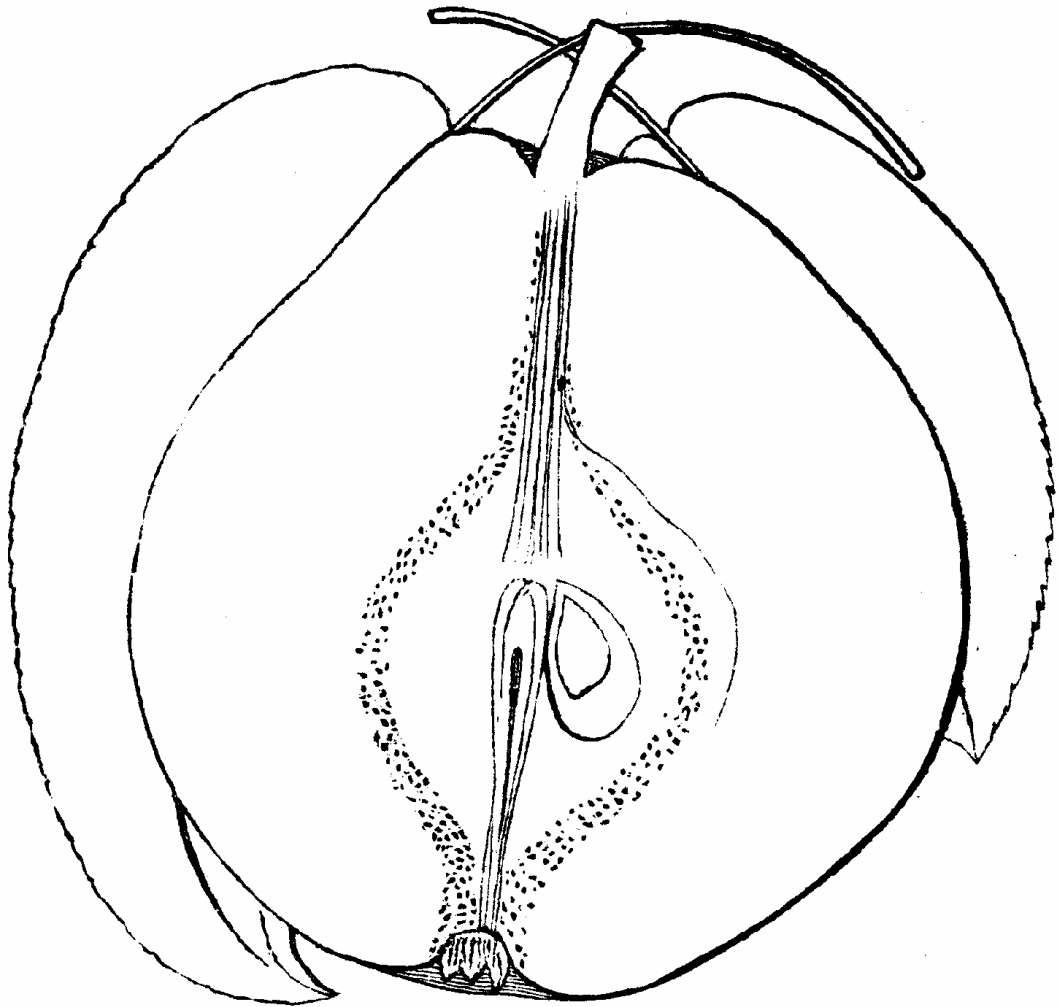
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Die Franc Réal. Diel (Merlet, Quintin. u. Duhamel). ††. Dez. — März. L.

Heimath und Vorkommen: Eine alte, wenig bekannte, doch recht schätzenswerthe Kochbirne für den Winter, gekocht roth, süß und sehr schmackhaft. Eben so urtheilt Hogg über sie. Da die ersten Früchte von meinem von Diel bezogenen Reife mit Diels Beschreibung im 3. Hefte wenig stimmten, und die spätere Beschreibung, Hest 21, mir noch nicht bekannt war, bezog ich die Sorte nochmals von Burchardt und erhielt dieselbe Frucht, auch von Decaisne 1860 dieselbe leicht kenntliche Vegetation. Der Name weist auf spanischen Ursprung hin, und würde am besten durch Edle Königsbirne übersetzt.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 244. Späte Winter-Goldbirne, Franc Réal, Fin Or d'hiver; dann hat er nochmals XXI, S. 229 als Franc Réal zwar merklich abweichend, aber doch nach Allem, namentlich nach Citaten und Synonymen, jedenfalls nur dieselbe Frucht beschrieben. Die letztere Beschreibung ist, nach den Früchten, die ich bisher hatte, die richtigste. — Decaisne IV, Text Nr. 143 Franc Réal, mit sehr kenntlicher Abbildung, noch etwas größer und ein wenig höher gebaut, als obige Figur; Synonyme Franc Réal d'hiver; Fin Or d'hiver, Forêt d'hiver, Gros Micet und Castelline mit?. — Etienne hat 2 Sorten Franc Réal, eine gris und eine d'oré, die nicht verschieden sein werden (siehe z. B. Messire Jean gris und d'oré); Merlet, S. 110 Syn. Gros Micet und Fin Or d'hiver; Quintinye, S. 275 (1756) Franc Réal, Fin Or d'hiver. — Duhamel III, S. 49 ohne Abbildung, setzt Reife in den Nov. Pomon. Franconica III, Taf 111 Nr. 146, wo sie auch Regelsbirne in unpassender Uebersetzung des Real (regalis) genannt ist. Der Niederlausitzer S. 37 nennt sie Kräuterbirne. Christ Wörterb. S. 179;

Hogg im Manual S. 221 und Lond. Cat. S. 138 Nr. 242 Franc Réal d'hiver und Gros Micet, wobei Franc Réal gros als Synonym der Angelique de Bordeaux gegeben, und als weiteres Syn. noch Cristalline hinzugefügt wird. Downing S. 436. — Die Sorte muß nicht verwechselt werden mit der schon gedachten Franc Réal gros und mehreren Sommerbirnen, die als Fin Or mit Beisäßen vorkommen, auch nicht mit Franc Réal d'été, welche unsere Runde Mundneßbirne ist, die auch Gros Micet und Milan blanc d'été heißt, und welche auch ich von Urbanek als Franc Réal d'été erhielt.

Gestalt: veränderlich, meist rund-kreiselförmig (das Mittel haltend zwischen Eiform und Kreiselform), $2\frac{1}{2}$ bis zu 3" und selbst $3\frac{1}{2}$ " breit und hoch, oft auch höher als breit. Bauch ziemlich in die Mitte, um den Kelch bald flachrund gewölbt, bald abnehmend und noch stark abgestumpft. Nach dem Stiele nimmt sie schnell ab und endigt mit stumpfer Spitze. Sie ist in ihrer Form einer Diels Butterbirne oft fast ähnlich.

Kelch: kurzgespitzt, hartschalig, in die Höhe stehend, offen, sitzt bald in seichter, bald auch ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande sich meistens etliche Beulen erheben, die bis zum Bauche hinlaufen und die Rundung oft entstellen.

Stiel: stark, bis zu 1" lang, meist $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ", sitzt in enger Grube, mit Fleischhöckern umgeben. Bei kleineren Exemplaren fand ich ihn auch wohl oben aufsitzend, während Diel Hest 3 sagt, daß er in einer charakteristisch tiefen Höhle stecke, wie bei manchen Äpfeln, was nur bei Früchten von Apfelform sein kann, die ich noch nicht sah.

Schale: fein rauh — nach H. 3 geschmeidig, wie ich sie noch nicht fand — vom Baume matt hellgrün, in Reife gelb, oft ziemlich goldgelb, nach H. 21, und wie ich sie fand, ohne Röthe, nach Hest 3 mit Anflug von erdarteriger, in der Reife heller werdender Röthe. Rostpunkte und Anflüge oder Figuren von zimmtsarbigen Roste sind häufig, besonders um den Kelch. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich, saftreich, abknackend, etwas körnig, bei mir um das Kernhaus nur fein körnig, von gewürzhaftem zuckerartigen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, nur mit kleiner oder feiner hohlen Achse; Kammern nach Diel eng, wie ich sie sah und Decaisne sie gibt, ziemlich geräumig; Kerne theils unvollkommen, theils vollkommen, schwarzbraun, ziemlich eiförmig.

Reife und Nutzung: Hest 3 setzt Diel die Reifezeit in den Januar bis Sommer und will spätes Brechen; Hest 21 setzt er sie mit Duhamel in den Nov. und die Frucht nur 6 Wochen haltbar. Decaisne und Hogg bezeichnen sie als Winterfrucht. Diese verschiedenen Angaben werden durch die Pflückerzeit herbeigeführt sein; spät gebrochene Früchte waren Ende Nov. plötzlich innen moll, wie ich auch schon recht spät gebrochene Winterdechantsbirnen 14 Tage nach dem Pflücken schmelzend hatte, Mitte October geerntet waren sie von Dezember bis Februar und März ohne zu wellen brauchbar.

Der Baum ist durch sein düsteres, wie bestaubtes Ansehen kenntlich, wächst rasch, macht in der Baumschule kerzengerade herrliche Stämme mit langen, ziemlich geknieteten Trieben, wird aber nach Diel nur mittelgroß; er setzt früh viel kurzes Fruchtholz an und wird sehr fruchtbar. In Vegetation hat er Ähnlichkeit mit der Grauen runden Winterbergamotte. Sommertriebe olivengrün, oft zu Lebergelb übergehend, zahlreich und sehr in die Augen fallend punktiert, mit feiner Wolle, besonders nach Oben besetzt. Blatt mittelgroß, rinnensförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, auf beiden Seiten fein wollig, dadurch düster, eioval, meist lang und spitzförmig, mit scharfer, auslaufender Spitze (oben am Zweige eilanzettlich), nur gerändelt. Blatt der Fruchtaugen stark zur Eiform neigend, am Stiele oft etwas eingezogen. Asterblätter fadenförmig. Augen stark, spitz herzförmig, abstehend, sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.