

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

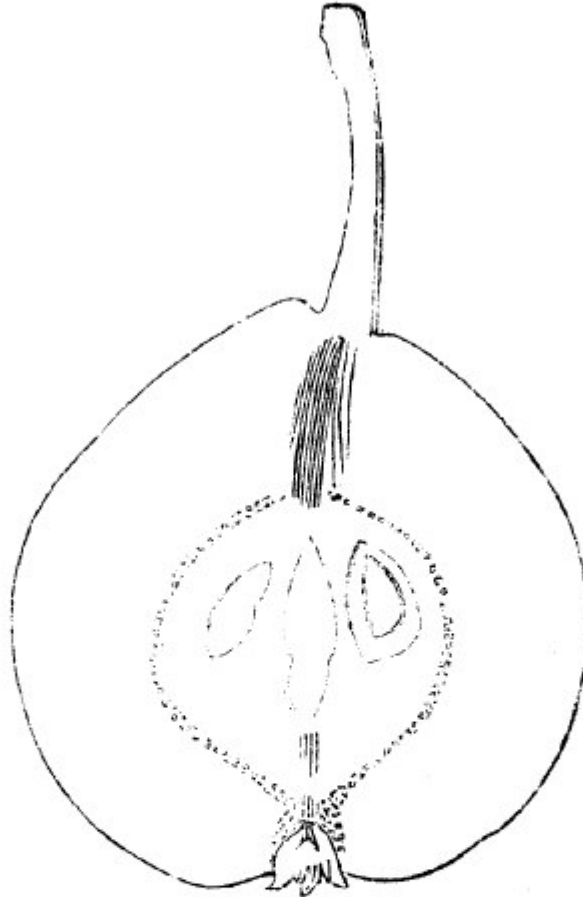
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Die Französische Muskateller. * + S.
Französische süße Muskateller. Diel.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie aus Holland. Ist bereits schon weit verbreitet in Deutschland, wie sie es als eine ziemlich große, gute, noch frühe Frucht verdient.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb sie im IV. Heft, S. 55 als Französische süße Muskateller, De Francoe soete Belle. — Vergl. auch Dittr. I, S. 589; Oberd. S. 381; Luc. S. 168. — Eine gute Abbildung hat das Obstkabinet (Jena 1855, bei Friedr. Rauke).

Gestalt: rundbauchigt und stumpfspitz; kreffelförmig nach dem Stiel. $2\frac{1}{2}$ '' breit und $2\frac{3}{4}$ '' hoch. Von der größten Breite, welche sich stark über der Mitte nach dem Kelche hin befindet, wölbt sich dieselbe so abnehmend zu, daß sie eine Fläche bildet, auf welcher sie noch gut aufstehen kann. — (Nach unserer Formentafel werden wir die Gestalt im Allgemeinen kreffelförmig zu nennen haben. S.)

Kelch: hartschalig, meistens weit offen, in einer tiefen, geräumigen Einsenkung. Auf dem Rande derselben flache, beulenartige Erhabenheiten, welche jedoch bei vielen Früchten fehlen, welche alsdann rund und eben sind.

Stiel: stark und sehr fleischig, $\frac{1}{2}$ – $1\frac{1}{4}$ " lang, steht auf der stumpfen Spitze wie aufgedrückt und ist mit Fleischwülsten umgeben.

Schale: glatt, abgerieben, glänzend, gelblich hellgrün, in der vollen Zeitigung grünlich gelb, fast goldgelb. Die ganze Schale ist mit bräunlich grünen Punkten übersät.

Fleisch: schön weiß, um das Kernhaus körnigt, saftvoll, halbschmelzend, von einem sehr angenehmen, süßen, durch eine feine Säure gehobenen, erquickenden Geschmack.

Kernhaus: nur durch feine Kernchen angedeutet, Fächer klein, mit vollkommenen, schwarzen Kernen, die oben seitwärts einen kleinen Höcker haben.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im ersten Drittheil (oder in Weiningen in Mitte) des Septembers und hält sich gegen drei Wochen, besonders wenn solche gebrochen wird, wenn die grüne Farbe der Schale beginnt gelblich zu werden. — Gute Tafelfrucht, welche auch Oberdieck und Vorchers in Monatschrift II, S. 183 und im Raumburger Bericht für Norddeutschland empfehlen und welche gewiß Jedermann gefällt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst überaus lebhaft und wird nicht allein frühzeitig, sondern auch sehr fruchtbar. — Die Sommertriebe sind rund herum olivengrün, oft bräunlich lederfarbig und nur nach oben mit etwas wenig Wolle bedeckt, außerdem mit vielen kleinen, länglichten, hellbraunen Punkten besetzt. — Das eiförmig elliptische, mit einer kurzen Spitze besetzte Blatt ist ganz leicht gezahnt. Der 1" lange Blattstiel hat nur selten lange, fadenförmige Aftblätter.

Schmidt.

Die Blätter des Fruchtholzes dieser Sorte, die ich von Hrn. Schmidt besitze, und welche hier 1858 zuerst ganz der obigen Beschreibung entsprechende, sehr gute und schöne Früchte brachte, sind breit elliptisch mit auslaufender kurzer Spitze, einzelne eiförmig, 2" breit, $2\frac{3}{4}$ " lang, glatt oder nur unterhalb etwas wollig, etwas stumpf gesägt, schwach schifförmig und etwas sichelförmig, sehr dunkelgrün und glänzend, mäßig lang gestielt. — Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich scharf gespißt.