

**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.

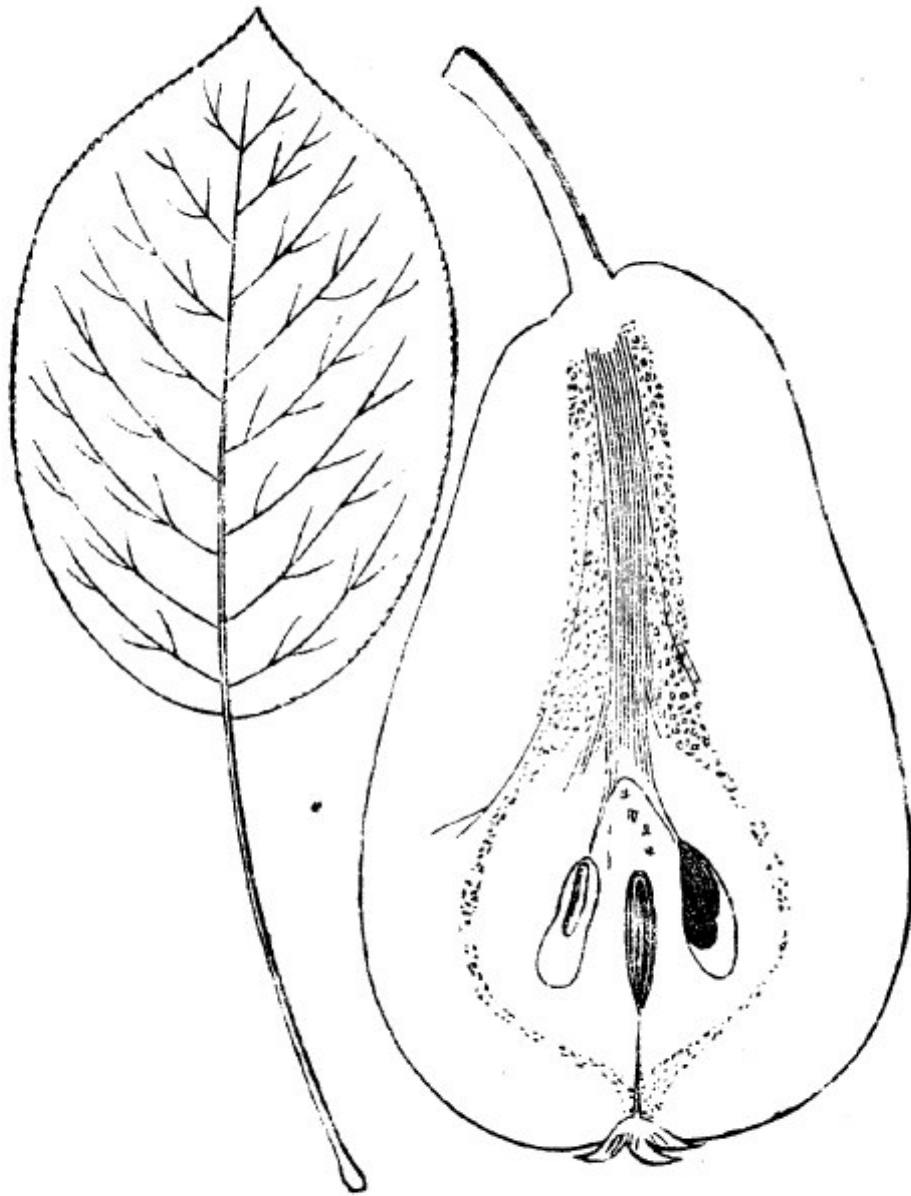


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 92. Die Frauenschmel. II, 3. 1. Diel; II, 2 a. Luc.; III, 1. Zahn.



Die Frauenschmel. Miller \* † S.

Heimath und Vorkommen: findet sich in Meiningen unter diesem Namen, war auch in des Hrn. v. König Obstgarten unter diesem Namen gepflanzt. Ist von der Sparbirne, die in Belgien und Frankreich allgemein als Frauenschmel geht und welche auch Diel als Frauenschmel an Liegel und Oberdieck gab (Oberdieck S. 418 und

Viegel in Monatschrift II. S. 15) durch ihr rauschendes und brüchiges Fleisch und durch ihre einfache blaß grünlichgelbe, fast weiße Farbe, der selten etwas Roth beigegeben ist, gänzlich verschieden und verdient so eher den Namen, da, wie schon Mayer bemerkt, kein Frauenschenkel wohl die eine Hälfte des Schenkels dunkelgelb, die andere braunroth wird haben wollen.

Literatur und Synonyme: Schon die Alten hatten ihren Frauenschenkel als Onychina, was „alabasterfarbig“, also eine weiße Birne bedeuten soll. Diel im IV. Hefte S. 121 gibt als Synonyme seiner Frauenschenkel *Poire de Rives* Merl., vielleicht auch dessen *Fusée d'été*, Sommerispindelbirn, *Lady Thigh* Mill., Wabelbirne, Frauenbirne, Christ, an, schildert aber fast die ganze Sonnenseite als erdartig dunkelgeröthet, obgleich er Eingangs bemerkt, daß Miller die Windsor-Pear mit Recht von der Frauenschenkel getrennt habe, weil letztere gar keine Röthe habe. — Die vorliegende ist wahrscheinlich die Sorte, welche Lucas S. 149 als Frauenschenkel beschreibt und jedenfalls die *Cuisse Madame* Millers, die dieser als blaßgrün, II. R., in der Ueberreife oft mehlig werdend schildert, wie dieses der C. M. nach der französischen Beschreibung nicht zukomme, die eine sehr gute Birne, aber in England als Jargonelle bekannt sei. — Im Cat. Lond. wird letztere (die Sparbirne) zum Unterschied C. M. la grosse, die andere einfach C. M. genannt.

Gestalt: birnförmig kegelförmig, 2" breit,  $2\frac{3}{4}$ " hoch, oder wie die vorliegende von einem jugendlichen Baume genommene Frucht, mehr länglich, fast walzenförmig,  $2\frac{1}{4}$ " breit und  $3\frac{1}{4}$ " hoch.

Kelch: groß, lang und schmalblättrig, graugrün, sternförmig, offen, leicht.

Stiel: oft 2" lang, nach der Birne zu fleischig, grünbraun mit Einschnürungen, wie eingesteckt in Fleischringeln, oder durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

Schale: etwas uneben, doch glatt und glänzend, blaßgrünlich weiß, überreif weißgelb mit lichter grün umkreisten grünen Punkten und nur hier und da mit etwas schwachem streifigen Roth oder röthlichen Punkten.

Fleisch: weiß, körnig, rauschend oder brüchig von süßweinigtem, etwas matten, d. h. wenig gewürzten, jedoch nicht unangenehmen Geschmack.

Kernhaus: ziemlich groß, hohlachsig, mit etwas Steinchen umgeben, und mit oft unausgebildeten halbweißen Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte bis Ende August oder Anfang September, 8 Tage. Wird bald teig oder mehlig. Außerlich recht schön, deshalb auch noch zur Tafel geeignet.

Eigenschaften des Baums: derselbe wächst anfangs stark mit später hängenden Zweigen, trägt auch reichlich, ist aber gegen Frost nicht unempfindlich und wird selten alt. Blätter eiförmig, bisweilen verkehrt eiförmig (d. h. vorne am breitesten) mit auslaufender oder etwas vortretender Spitze,  $1\frac{3}{4}$ " breit,  $2\frac{3}{4}$ " lang, fein gesägt, öfters etwas verloren wollig, mit feinen schwärzlichen Vorsten auf der Mittelrippe etwas hellgrün. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, stumpfgespitzt, etwas schuppig, gelbbraun. — Sommerzweige nach oben stufig und verdickt, gelbbraun mit ziemlich großen erhabenen, weißgelblichen Punkten. 3.