

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.

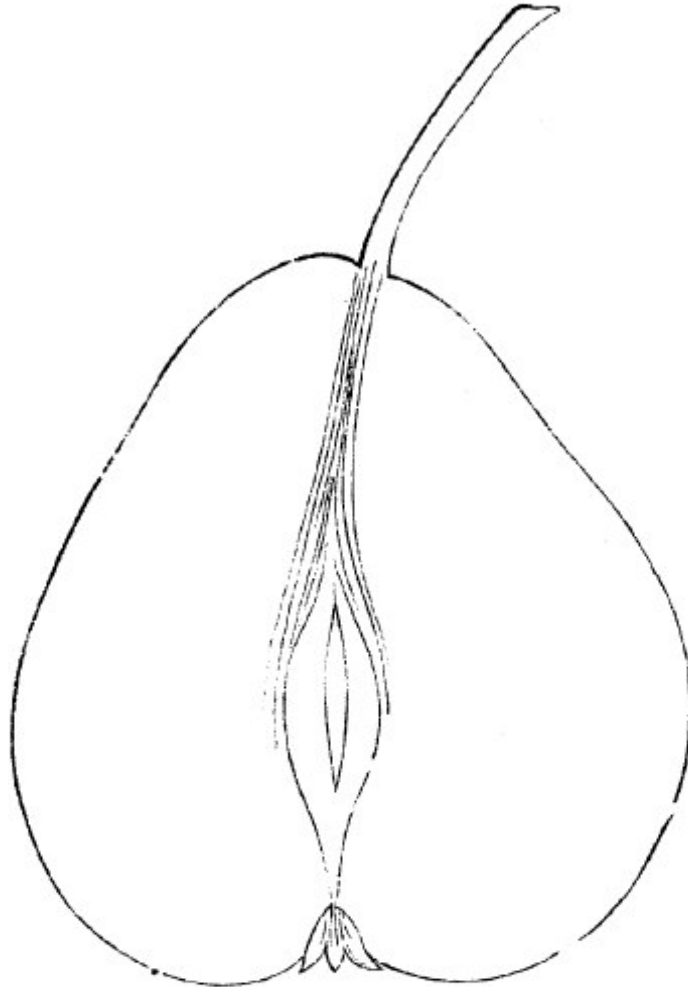


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 126. Friedrich von Preußen. II, 2. 2. Diel; IV, 2 a. Luc.; II, 2. Schn.



Friedrich von Preußen. Diel (van Mons) * † S.

Heimath und Vorkommen: Belgien. Noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Sämling vom Herrn Professor van Mons, der die Sorte als Frederic de Prusse an Diel sandte. Diel R.R.D. III, S. 257, Dittrich I, S. 625. — Oberdieck S. 344. — Frederic of Prussia nennt sie der Cat. Lond.

Gestalt: kreffelförmig, 3" hoch und meistens eben so breit, oft auch fast $\frac{1}{4}$ " geringer in der Breite. Der Bauch sitzt über $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht flachrund zuwölbt und so auf der dadurch gebildeten Fläche gut aufstehen kann. — Nach dem Stiel zu nimmt sie ohne Einbiegung stark ab und endigt mit einer abgestumpften Spitze.

Kelch: offen, spitzblättrig, liegt sternförmig auf, und sitzt in einer fast tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche bemerkbar über die Frucht hinlaufen.

Stiel: 1—1 $\frac{1}{4}$ " lang, steht auf der Fruchtspitze wie eingesteckt, wird aber häufig durch einen Fleischwulst auf die Seite geschoben.

Schale: glatt, in der Zeitigung ein hohes Gelb, ohne irgend eine Spur von Röthe. Punkte sehr zahlreich, grell ins Auge fallend. Meistens sind dieselben von einem grünlichen Schimmer umgeben, daher die Schale stellenweis wie grün marmorirt erscheint und somit bei dieser Frucht ein charakteristisches Kennzeichen abgibt.

Fleisch: weiß, körnigt, saftvoll, halbschmelzend, von einem fein alantartigen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack.

Kernhaus: groß, mit hohler Achse und geräumigen Kammern, welche große, lange, spitze, zimtfarbige Kerne enthalten.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im October und hält sich 4 Wochen. Am Baume reift sie nach und nach, so daß man länger denn einen halben Monat hindurch Früchte abnehmen und verwenden kann. — Werthvoll für den Landmann, sowohl zum frischen Genuß als zum Dörren.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst sehr stark, wird groß, geht mit seinen Aesten schön in die Luft und bildet eine pyramidalische, dicht belaubte Krone. Er setzt sehr viel Fruchtholz an, das bald und jährlich trägt. Die Sommertriebe sind rundherum erdbraunroth mit starken weißgrauen Punkten besetzt. Das schifförmig aufwärts und stark rückwärts gebogene Blatt ist ganzrandig. Vorkommende fadenförmige Aftersblätter nicht häufig, fallen schon vor Eintritt des Herbstes ab. Verdient in rauhen Lagen allgemein angepflanzt zu werden.

Schmidt.

Anmerkung. Wie Diel in einer Note sagt, verliert die Frucht bald den Saft und muß deshalb in der Reife genau beobachtet werden. Nach Oberdieck ist es wenigstens eine gute Kochbirne. — Der Baum kümmert nach Diel (syst. Verz.) auf Quitte. Die Blätter des Fruchtholzes, wie ich die Sorte von Herrn Oberförster Schmidt besitze, sind groß, 2 $\frac{1}{4}$ " breit, 3 $\frac{1}{4}$ " lang, eirund, oft etwas herzförmig mit halbaufgesetzter Spitze, glatt, doch am Blattsäume und an den Stielen hier und da schwachwollig, ganzrandig, sehr dunkelgrün.

Sahn.