



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.

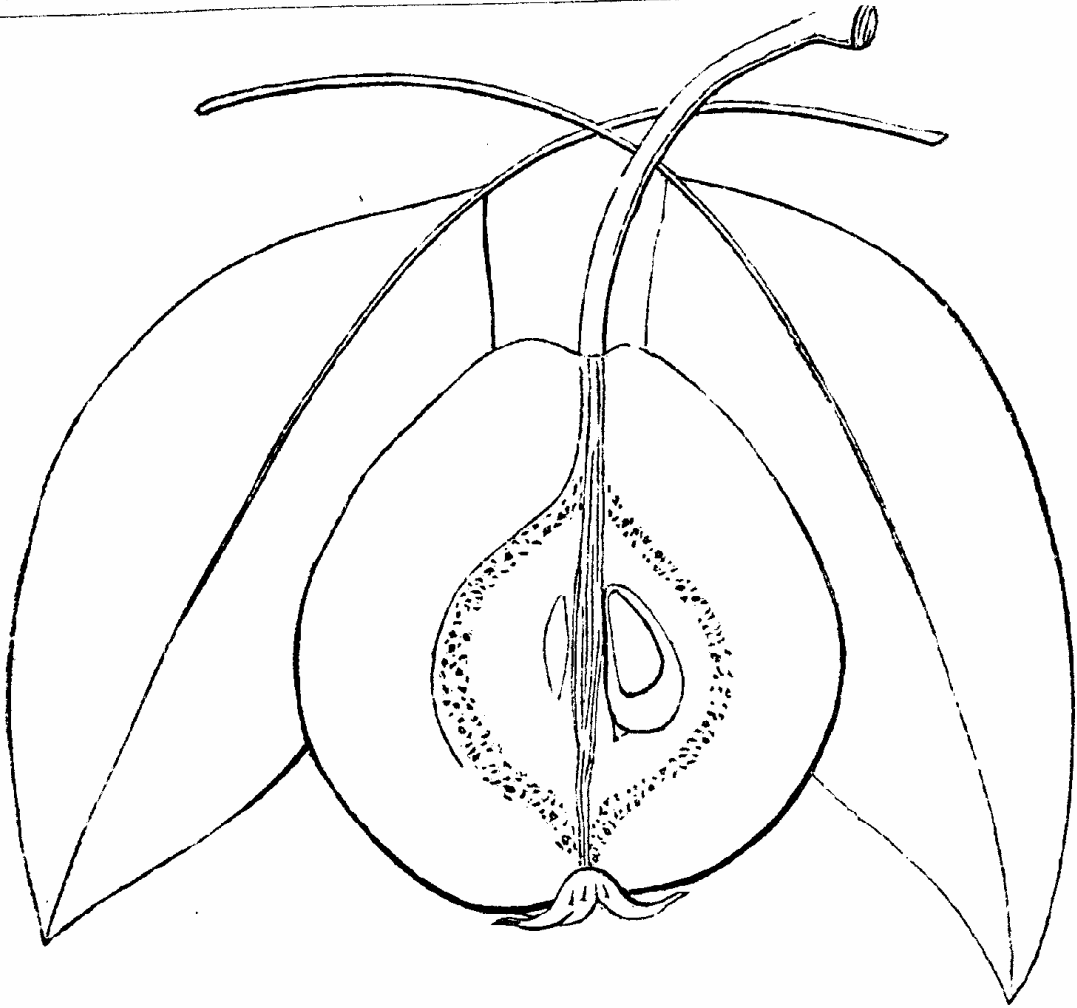
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Gelbe Sommer-Butterbirn. Diel. Fast**. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese gute, mit der Runden Mundnehbirn viele Aehnlichkeit habende Frucht als Goud Peer (Goldbirn) aus der Baumschule von Moerbeek zu Harlem, sowie von Wikarius Sax als Beurré blanc d'été, und bemerkt, daß er die Sorte länger für Knoops Goldbirn gehalten habe, jedoch wegen weit mehr Güte der obigen Frucht, die selbst in dem nasskalten Jahre 1816 köstlich geworden sei, diese Ansicht aufgegeben habe; die wahre Knoops Goldbirn beschreibt er VIII, p. 156. Da auch die Runde Mundnehbirn Beurré blanc d'été heißt, nannte er obige Beurré jaune d'été. Mein Reis erhielt ich von Diel und zeigte sich die Sorte sowohl in Mienburg als bei Amtrentmeister Woltmann in Zeven, der mir 1860 Früchte sandte, werthvoll und tragbar.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, p. 186 unter obigem Namen; Dittrich I. p. 568.

Gestalt: ziemlich bergamottförmig, bei Diel 2 $\frac{1}{4}$ " breit und meistens eben so hoch; meine Früchte blieben um $\frac{1}{4}$ " kleiner. Der Bauch sitzt etwas

mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich platt abrundet. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung und endigt gewöhnlich mit einer kleinen, etwas abgestumpften Spitze.

Kelch: offen, lang und fein gespitzt, oft verstümmelt, liegt sternförmig auf und sitzt in seichter Vertiefung, in der sich einige flache Erhabenheiten finden, die sich selten merklich über die Frucht verbreiten.

Stiel: holzig, stark, bei Diel $\frac{3}{4}$ —1" lang, bei mir und in Zeven $1\frac{1}{2}$ " und gebogen, sitzt auf der kleinen Spitze wie eingesteckt, mit einigen Fleischfalten umgeben.

Schale: fein, nicht fettig, vor der Reife hellgrün, in voller Reife schön citronengelb ohne Spur von Röthe. Punkte zahlreich, sehr fein, ganz fein grün umringelt. Dazu gesellt sich nach Diel nicht selten in manchen Jahren ein besonders um die Kelchwölbung verbreiteter rauh anzufühlender Rost, der bei mir und in Zeven nur an einzelnen Früchten stellenweise nicht rauhe Ueberzüge macht. Geruch fehlt.

Das **Fleisch** ist weiß, übersießend von Saft, schmelzend, nach Diel um das Kernhaus gar nicht steinig, wo sich in Zeven doch eine Umgebung feiner Körnchen zeigte, von sehr angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmack. In Norddeutschland gehört die Frucht nicht ganz zu den besten Früchten für die Tafel.

Das **Kernhaus** ist klein und geschlossen. Die engen Kammern enthalten ziemlich viele, sehr lange spize, nach Diel vollkommene, bei mir und in Zeven unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt Anf. Sept., oft schon Ende Aug. Muß 8—10 Tage vor der Zeitigung gebrochen werden, und hält sich dann 3 Wochen. Ist hauptsächlich Tafelfrucht.

Der **Baum** wächst lebhaft, hat in seiner Belaubung und Form viel Aehnlichkeit mit der Weißen Herbst-Butterbirne und ist nach Diel bald und sehr fruchtbar, was sich auch hier bestätigte. Sommertriebe ziemlich lang, fast schlank, ohne Wolle und Silberhäutchen, ledergelb, an der Schattenseite olivengrün, ziemlich zahlreich und noch deutlich, doch aber nicht ins Auge fallend punktirt. Das Blatt ist klein, elliptisch, oft fast lanzettlich, flach ausgebreitet, dünn, schön grün und glänzend, am Rande ungezähnt. Aftersblätter pfriemensförmig, fehlen oft. Das Blatt der Frucht-
augen ist lanzettlich und gleichfalls ungezähnt. Augen stark, ziemlich konisch und spiz, etwas nach oben oft stark abstehend. Augenträger wenig oder gar nicht gerippt.