

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

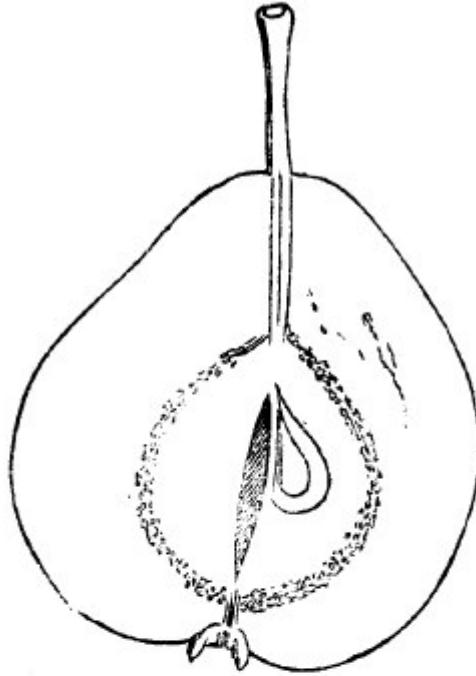
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Gönnersche Birn. Diel †† S.

Heimath und Vorkommen: ihr Ursprung ist unbekannt, sie ist nach Diel besonders in Hessen und an der Lahn verbreitet, wo sich eichengroße, uralte Bäume davon finden.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb sie unter obigem Namen V. S. 93. Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: kugelförmig, oft zur Eiform neigend, 2" breit und hoch, oder $\frac{1}{4}$ " höher. Der erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich so wölbt, daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie sanfte, oft auch keine Einbiegungen und kurze Spitze. Der Bauch ist nicht immer, doch meistens schön gerundet.

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, offen, in flacher, ebener Einsenkung oder fast oben auf.

Stiel: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, holzig, sitzt wie eingesteckt, mit einigen kleinen Beulen umgeben.

Schale: ziemlich stark, hellgrün, in der Zeitigung grüngelb; freihängende Früchte haben einen Anflug von erdartiger Röthe; meistens fehlt alle Röthe. Punkte sehr zahlreich, feine Rostansflüge und Figuren, selbst Ueberzüge von Rost sind häufig. Geruch fein müskirt.

Fleisch: mattweiß, körnig, beim Genusse etwas rauschend, doch sich ganz auflösend, von erfrischendem, etwas einschneidend säuerlichem, ganz angenehmem Geschmacke, den Diel als pikant, muskatellerartig mit feiner vorstechender Weinsäure bezeichnet.*)

Kernhaus: hat eine hohle Achse; die geräumigen, ziemlich langen Kammern enthalten lange, stark gespitzte, vollkommene schwarze Kerne; die Blütenstengel gehen etwas ins Fleisch herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt hier Mitte September und ist nach Diel vom Landmann zum rohen Genusse geliebt und zu jedem ökonomischen Gebrauche, zu Latwerge, Melken, Wein, Essig vortreflich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst nach Diel außerordentlich stark, kommt in jedem auch schlechten Boden fort, geht hoch in die Luft, wird eichengroß und alt, und ist, wenn mehr ausgewachsen, ausnehmend fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, erdbraunröthlich, stark und in die Augen fallend punktirt. Das Blatt ist ziemlich groß, 2' breit, 2 $\frac{1}{2}$ " lang, nur beim Ausbruch etwas fein wollig, später glatt, schifförmig aufwärts und mit der Spitze etwas abwärts gebogen, kurz oval, oft rundlich, mit starker, halb auslaufender Spitze und nur fein gezahnt. Die unteren Blätter am Triebe sind beträchtlich größer (mehr eirund als eiförmig, Zahn). Augen stark, herzförmig, spitz, etwas abstehend, sitzen auf breiten, schwach gerippten Augenträgern.

Oberdieck.

*) Doch habe ich aus den verschiedenen Angaben desselben mir noch nicht sicher abstrahiren können, ob er, wie es scheint, einen säuerlichen oder süßsäuerlichen Geschmack allein als Muskatellergeschmack öfters bezeichnet hat, oder die so beschriebenen Früchte in seiner Gegend zugleich noch ein muskirtes Gewürz hatten, was ihnen etwa hier fehlen könnte. D.