

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

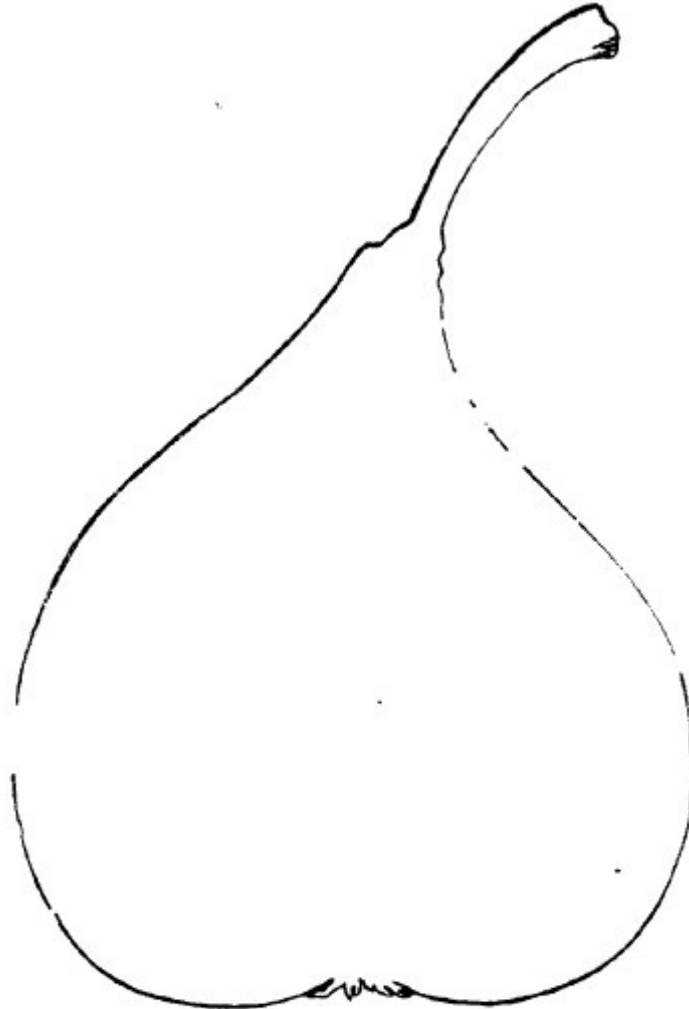
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Herbstsylvester. Diel. ** 1 + 5.

Heimath und Vorkommen: Angeblich von van Mons aus Samen erzogen, von ihm, nach einem Sekretär Sylvestre, Sylvestre d'hiver genannt. Ist schon in vielen deutschen Gärten gepflanzt, vielfach jedoch als König von Württemberg. — Frédéric de Württemberg wird sie besonders in Belgien genannt. (Biv. I. t. 20.)

Literatur und Synonyme: Diel N. R. D. I. S. 170. — Dittr. I. S. 649 — Oberd. S. 364 und 432. — Als König von Württemberg hatte sie Schmidberger (dessen Beiträge zu Obstb. IV. S. 149. Dittr. III. S. 131). — Van Mons gab sie unter diesem Namen jedenfalls nochmals aus, denn in Württemberg selbst, in Hohenheim ist sie so vorhanden (Luc. S. 193). — Als Frédéric de Württemberg geht aber auch die B. de Montgeron (Mongeron), Biv. III. S. 159, die ähnlich, aber geringer ist. Beiden gibt man in Belgien als Syn. oft Vermillon d'Espagne hinzu. — Wahrscheinlich ist auch eine schon ältere Birne, die Medaille

d'o'r wegen ihrer gelben Farbe so benannt, mit der vorliegenden identisch (Ann. de Pom. I. S. 91), und die Herbstsylvestre wäre also kein van Mons'scher Sämling.

Gestalt: kreiselförmig, oben platt abgerundet, nach unten mehr oder weniger verlängert kegelförmig, oder auch birnförmig zugespitzt, $2\frac{3}{4}$ " breit, 3" hoch, öfters auch $3\frac{1}{4}$ " lang.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, weit offen, meist wenig eingesenkt.

Stiel: stark, fleischig, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, meist oben auf wie eingesteckt, mit Fleischringeln.

Schale: glatt, hellgelb, oft mit Grün gemischt, später citronengelb, ohne Röthe, nur zuweilen mit Carmoisinflecken (doch bisweilen, wie ich sie hier auf Hochstamm erzog, auch stark trüb carminroth verwaschen) und mit etwas Rost besonders um Kelch und Stiel.

Fleisch: weiß, feinkörnig, überfließend, ganz schmelzend, von erhabenem, gewürzhaftem, etwas fein zimmartigem Zuckergeschmack, der Colmar ähnlich.

Kernhaus: klein und geschlossen. Kammern sehr enge, meist taubförmig. Axenhöhle nach v. Flotow sehr erweitert. (Mon. III. S. 44.)

Reife und Nutzung: Anfang bis Mitte Oktober, bisweilen noch vor Michaelis, drei Wochen haltbar, oft bis Mitte November dauernd. Eine der besten und feinsten Tafelbirnen, aller Empfehlung werth. — Schon Diel hatte erkannt, daß es keine Winterbirn war und deshalb auch neben das Wort Wintersylvestre noch „Herbstsylvestre“ gesetzt. Letztere Benennung ist als die passendere festzuhalten.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Jugend gut, wird aber nicht groß, ist bald und äußerst fruchtbar. Ist zwar empfindlich gegen Kälte, doch noch etwas weniger als andere feine, für härter gehaltene Sorten. Macht sich als Pyramide auf Wildling am schönsten, da die Sorte auf Quitte schon nach Diel durchaus nicht gedeiht. — Blätter länglich eiförmig mit theils auslaufender, theils halbaufgesetzter Spitze, $1\frac{1}{2}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ " lang, öfters auch elliptisch, glatt, fein- und stumpf gesägt, bisweilen ganzrandig, etwas wellenförmig, lichtgrün. Stiel bis $1\frac{3}{4}$ " lang. — Blüthenknospen dick und kurzkegelförmig, sanftgespitzt, gelbbraun, hie und da etwas gelbwollig. — Sommerzweige oft stufig und gekrümmt, an ihrer goldartig glänzend gelben Farbe, ähnlich denen der Roberts Muskateller, sehr kenntlich.