

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.

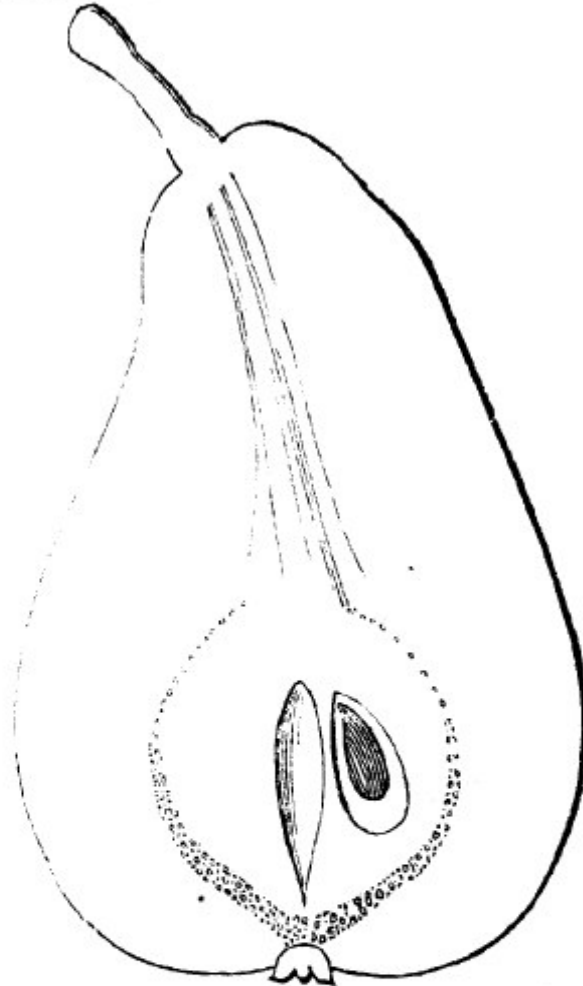


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 25. Holländische Feigenbirn. I, 3. 1. Diel; I, 1. 1. Luc.; II, 1. Zahn.



Holländische Feigenbirn. Diel. ** † S.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht aus Harlem als Poire Figue. Sie ist hauptsächlich bis jetzt nur in Norddeutschland verbreitet und geschätzt, gehört aber zu den delikatesten Tafelbirnen und verdient recht häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel R.R.D. II, S. 180. In Norddeutschland heißt sie an manchen Orten Gurkenbirn, auch Fregattbirn und Hopfenbirn, bei Grafenstein Kaiserinbirn, weil die Kaiserin von Rußland sie besonders liebt und sich jährlich eine Kiste voll senden läßt. Die im Allgem. Z. Garten-Magazin 1804 t. 17 abgebildete Glockenbirn ist jedenfalls ein großes Exemplar unserer Frucht. Identisch mit ihr sind a) St. Ghislain, wenigstens die, welche Diel von van Mons erhielt, b) Rougemont, die Diel Catal. 2. Forts. S. 88 auführt, ohne Angabe des Ursprungs, die auch Zahn und v. Flotow mit obiger identisch fanden; c) die Grüne Flaschenbirn, Diel R.R.D. II, S. 203, nach dem van Mons'schen Catal. Serie I. Nr. 337 angeblich von ihm erzogen. Letztere Identität bemerkte ich erst 1858, wo ich in Herrenhausen Pyramiden von beiden Sorten volltragend fand und auch die Vegetation meiner Bäume ganz identisch finde.

Gestalt: sehr veränderlich, $2\frac{1}{2}$ " breit und $3-3\frac{1}{2}$ " hoch, meist konisch, in großen Exemplaren auch oft flaschenförmig, oft $4-4\frac{1}{2}$ " hoch, bei $2\frac{1}{2}$ " Breite, nach dem Stiele macht sie meistens nur auf einer Seite eine starke Einbiegung, an der gewöhnlich etwas übergebogenen Spitze bald merklich, bald sehr wenig oder gar nicht abgestumpft. Die Rundung ist oft uneben, und die Oberfläche überhaupt etwas beulig.

Kelch: offen, ziemlich langgespißt, doch mehr hartschalig, liegt zuweilen etwas auf, sitzt bald etwas stärker, bald nur wenig vertieft, mit einigen flachen Beulen umgeben.

Stiel: dick, oft etwas fleischig, $\frac{3}{4}$ " lang, gerade, meist wie eingesteckt, und durch eine Wulst der Spitze zur Seite gebogen.

Schale: stark, ziemlich glatt, mattgrün, etwas beduñtet, ausgereift grüngelb, sonst kaum etwas gelbbgrün mit vielen feinen grünumringelten Rostpunkten, bisweilen mit matter, erdarter, bräunlicher Röthe. Rostanflüge häufig, Geruch fehlt.

Fleisch: fast weiß, um das Kernhaus ein wenig körnig, bei früherem Plücken ganz schmelzend, von delikatem, gewürzreichem, durch geringe Säure erhabenem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: höhlachsig, Kammern muschelförmig, mit langen, auch oben etwas spitzen, fast schwarzen Kernen.

Reifezeit und Nutzung: Plückzeit in warmen Jahren hier schon Mitte September, meist gegen Michaelis. Muß wohl 12 Tage vor der Baumreife gebrochen werden, ehe sie auch nur die Spur von Gelbwerden zeigt; zu spät gebrochen wird sie nicht schmelzend, sondern schnell moll und kann nur noch rasch zum Kochen und Welken verwandt werden. Dieß ist sehr zu beachten!

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst stark, macht etwas lichte Krone, ist selbst in magerem Boden gesund und fruchtbar, gedeiht in schwerem ebenso gut, wird groß und alt, wächst für Pyramide auf Wildling fast zu stark. — Sommertriebe etwas stufig, braunröthlich, stark punktiert und nach oben etwas wollig. — Blätter der Sommerzweige nach Viel ansehnlich groß, eiförmig, nach oben langelliptisch, wie bei St. Germain, mit einer starken Spitze, hellgrün, glänzend, undeutlich gezähnt, 2" breit, 3" lang*).

Oberdieß.

* Blätter des Fruchtholzes länglich eirund, oft etwas herzförmig, mit der auslaufenden Spitze fast $3\frac{1}{2}$ " lang, etwas wollig, nach Borne meist feingesägt, einzelne ganzrandig, hie und da etwas schifförmig und wellenförmig, auch Borne meist sichelförmig. — Blütenknospen kurzkegelförmig, sanftgespißt, kastanienbraun.