

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

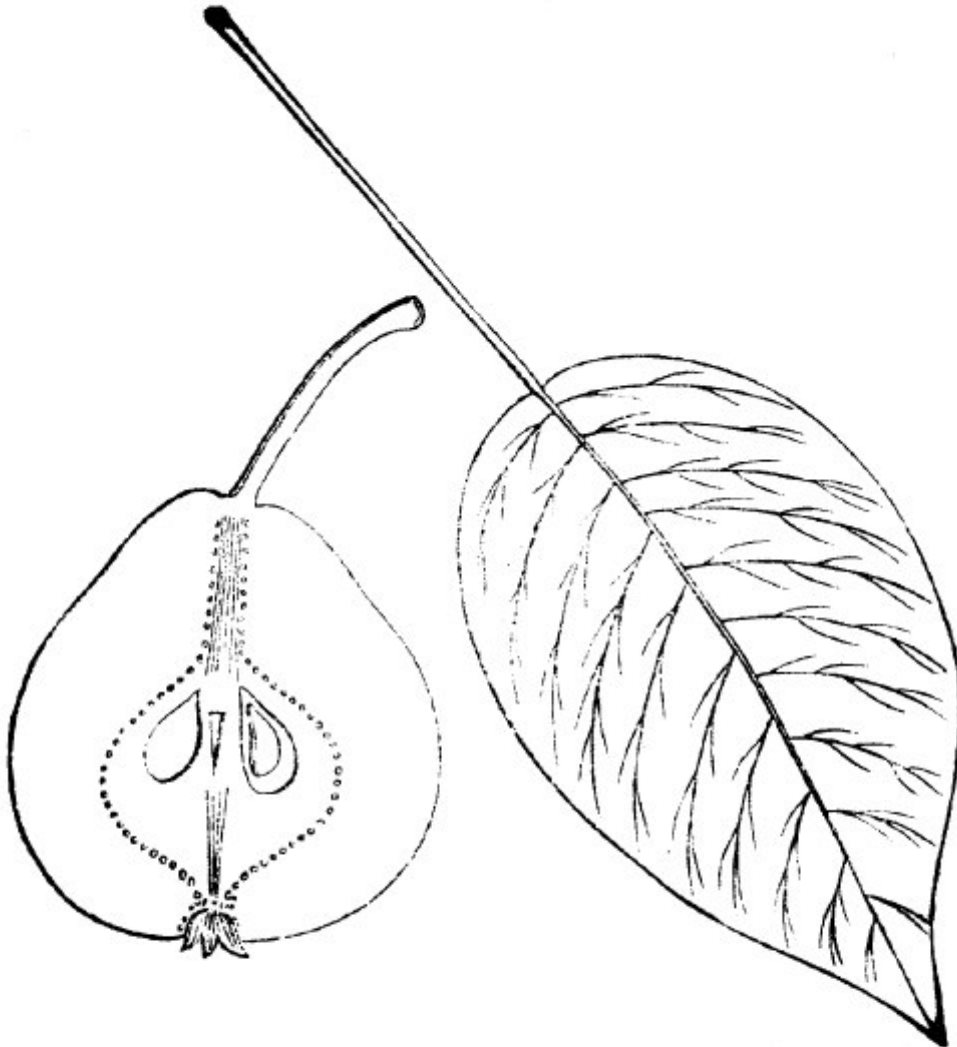
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Die Hopfenbirne. Diel * †† ! S.

Heimath und Vorkommen: Diel führt als Autor für diese Birne, deren Herkunft er nicht angibt, Zink an, doch meint er, ob seine Frucht ganz mit der des letzteren übereinstimme, könne er aus einem Zink nicht behaupten. — Ich habe nach dessen Pomarium geglaubt, eine hier vielfältig unter dem Namen „Kleine Muskateller“ verbreitete Birne (die Oberdieck für die zartschalige Sommerbirn halten möchte) für diese Hopfenbirne Zink's, die dieser Berg. d'été longue nebenbei nennt, welche aber ganz verschieden von der Siclerischen langen Sommer-

Bergamotte im L.O.G. I. S. 280 ist, ansprechen zu können. Doch zweifle ich nicht daran, daß die hier abgebildete Birne Diel's Hopfenbirn ist, indem sie ganz mit seiner Beschreibung stimmt und mir dieselbe auch von Römheld als Hopfenbirne gesendet wurde.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb sie im I. Heft S. 303 und bekam sie von Prof. Crede in Marburg auch als Rosenbirne. Dieselbe Frucht wird vielfältig in der Gegend von Saalfeld als **Stieglitzbirne** gepflanzt, und bildet zu ihrer Zeit einen Hauptgegenstand des dortigen Obsthandels. Auch bekam ich sie von einem anderen unterländischen Dorfe unseres Landes, aus Unterkay, als Zuckerbirne und Jeder, der sie kennt, ist voll ihres Lobes, sowohl in Betreff der Güte der Frucht, wie des guten Ertrags und der Stärke ihrer Bäume. In anderen Schriften als noch in Christ's Hdb., wo sie S. 183 nach Zink und Diel, und als Tafelfrucht vom II. Rang beschrieben ist, habe ich sie nicht gefunden.

Gestalt: kugelförmig oder abgestumpft kegelförmig, bisweilen etwas birnförmig, in schönster Ausbildung zwischen $1\frac{3}{4}$ —2" breit und ebenso hoch oder 1—2" höher, oft aber kleiner und schmaler.

Kelch: klein und graublättrig, oft unvollständig und hornartig, offen, flach, oft mit etwas Erhabenheiten.

Stiel: dünn, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " lang, obenauf oder in schwacher Vertiefung mit Fleischumgebung.

Schale: gelbgrün, später grünlichgelb, bisweilen mit etwas trübem fast streifenartigem Roth oder nur röthlichen Punkten, auch sonst mit vielen feinen gelbgrauen Punkten und mit etwas Rost, doch besonders nur um Kelch und Stiel. Die Schale ist überhaupt etwas uneben.

Fleisch: mattweiß, nicht zu saftreich, etwas fest, fast brüchig, doch gehörig reif fast halbschmelzend, im Kauern rauschend, doch von recht angenehmem, rosenartigen Zuckergeschmack. Auch riecht die Frucht in Menge stark müskirt.

Kernhaus: schwach hohlachsig, Kammern muschelförmig mit vielen, etwas kleinen, vollkommenen gelb- oder schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende August bis Anfangs September, 14 Tage. Außer zum Rohgenuß dient die Birne besonders zum Kochen und Wellen und findet auf den Märkten sehr guten Absatz. Ist auch nach Diel eine sehr gute Sommerbirne für Tafel und Wirthschaft.

Eigenschaften des Baums: derselbe wächst groß und schön, trägt bald und reichlich, weßhalb im Saalfeld ein Jeder am liebsten einen Stieglitzbirnbaum pflanzt. — Blätter eiförmig mit meist langer auslaufender oder etwas aufgesetzter, oft scharfer Spitze, oft klein, $1\frac{1}{4}$ " breit, 2" lang, an jungen kräftigen Bäumen auch fast 2" breit, $3\frac{1}{2}$ " lang, meist etwas wollig, ganz randig, langgestielt, schifförmig, die Endspitze stark nach unten gekrümmt, ziemlich dunkelgrün und glänzend. — Sommertriebe gelbbraun oder röthlichgelb, nur wenig punktiert.