

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

---

**Zweiter Band: Birnen.**

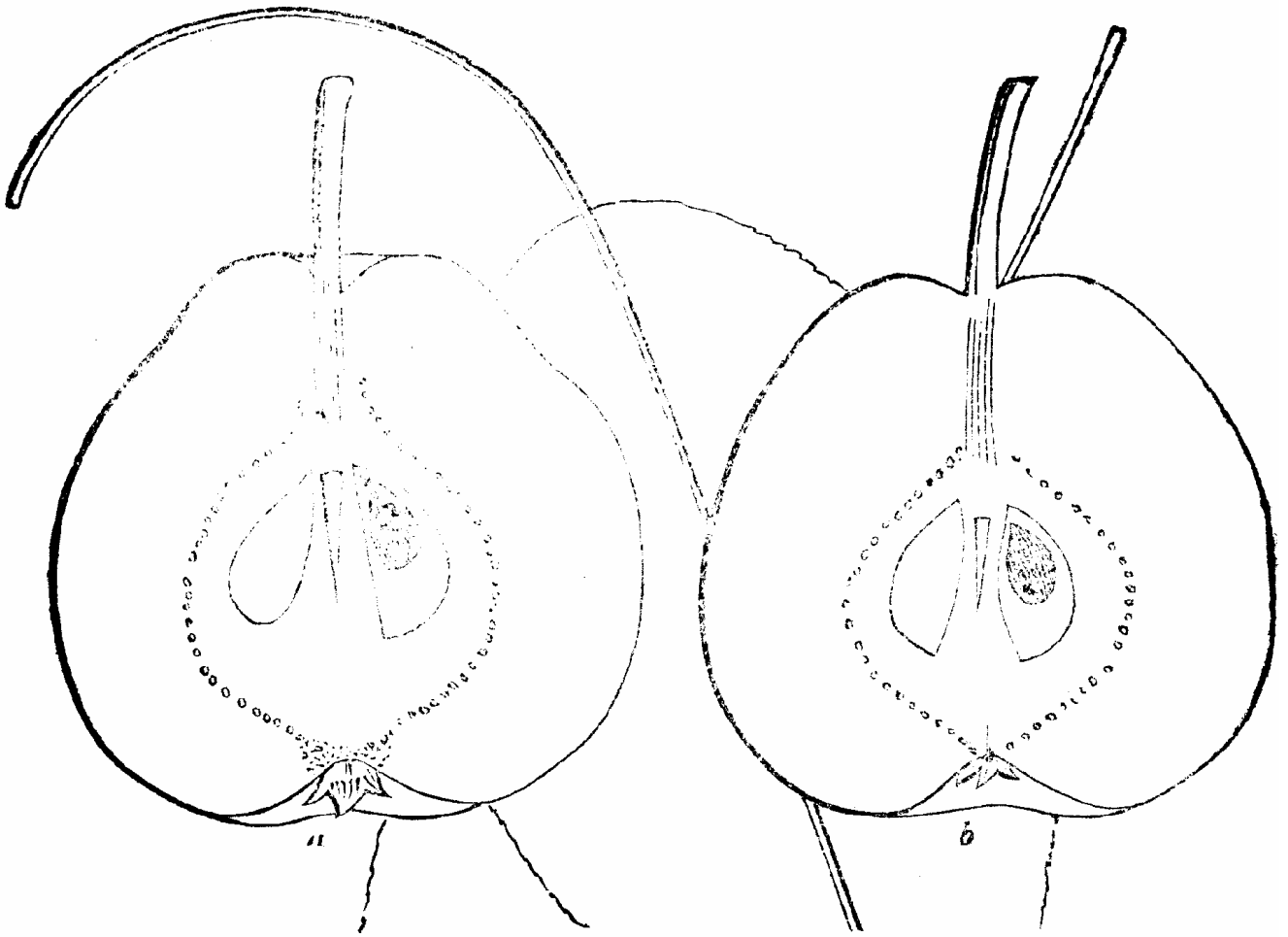
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Junker Hans. Diel (Duhamel, Merlet) † S.

**Heimath und Vorkommen:** alte französische Sorte, die früher auch in Deutschland mehrfach gefunden wurde, jetzt aber durch neuere Birnen verdrängt ist. Doch wird sie nach Metzger an der Bergstraße, in der Neckargegend und am Saardtgebirge noch häufig gepflanzt.

**Literatur und Synonymie:** schon Merlet kannte die Messire-Jean und unterschied sogar von ihr 7 Sorten. Quintinne I, pag. 155 und Duhamel III, S. 44, tab. XXVI, wollten aber nur eine Sorte gelten lassen und Lesterey erklärt die Graue, Weiße und Berggoldete Messire-Jean, wie sie Andere annahmen, für einerlei, indem sich die Farbe der Frucht nach dem Alter und der Stärke des Baumes verändern, so daß auf alten und schwachtenden Stämmen die Birne bleichgelb, fast weiß, auf jugendlichen, besonders auf Birnwildling gepropften Bäumen dagegen grau, aber nicht so groß und steinigter werde. Auch Knoop, tab. II, S. 84 erklärt die Weiße und Grüne Messire Jean, wie Mayer S. 292 die Braune und Weiße nur durch die Farbe verschieden, dagegen hält Zink die gris von der d'oré getrennt, bildete letztere auch stärker gelb und rothgestreift tab. VIII, Nr. 75, gegen die andere, die tab. VII, Nr. 69 viel grüner erscheint, ab, doch gibt er keinen sonstigen wesentlichen Unterschied an. — Diel versicherte bestimmt, Heft I, S. 250, zwei verschiedene Sorten, die graue und gelbe, also M. J. gris und d'oré aus Nancy zu besitzen, beschrieb aber nur die erstere, die er auch im syst. Verz. von 1818, S. 94 (also nach 17 Jahren) wieder aufzählt, mit der Anmerkung „Die gelbe Junker Hans mit zimtfarbiaer Schaafe hat nur ein feineres Fleisch.“ Wenn aber auch französische Pomologen noch bis vor Kurzem die genannten zwei Arten annahmen, z. B. Tougard, im

Tableau, S. 36 eine Messire Jean, ou Messire Jean Chaulis und eine M. J. d'oré, so gibt dagegen der Lyon. Ber. Messire Jean d'ore als Synon. von M. J., M. J. gris, Mi-Sergeant, Chaulis an. — Mezger beschreibt außer einer Junfer Hans, welches die Diel'sche sei, in seinen Kernobstsorten S. 182 noch eine in seiner Gegend vorkommende andere Graue Junfer Hansbirne als eine Spielart der ersteren. Die angegebenen Differenzen, in Geschmack, Form u. s. w. sind sicher nur durch verschiedenen Standort, Jahreswitterung u. s. w. bedingt, aber ich habe aus seinem Reife auf demselben Baume die Frucht auch in den zwei Formen, wie sie oben abgebildet ist, erzogen. — Vergl. noch Christ S. W. B. S. 180; Dittrich III. S. 159: Die Vergoldete Junfer Hans; Mayer in Pom. Franc. III, S. 292. — S. 206 Lutzerer gibt „Goldene Hansbirne“ der Achten Goldbirne, Poire d'or ou d'Amydon Bauh. als Syn. hinzu. Die Junfer Hansbirn, Messire Jean, heißt sonst nebenbei bei Mayer Poire de Coulis, de Couvent, de Communauté und sei sie die Caenoviana des Cordus. Fernere Syn. sind noch nach Mezger: Meister Hans, Goldner Hans, Graubirne, Wintergraubirne, Grauer Hans, Graue Bergamotte, Lederbirne, Bruderbirne, Hansbirne, Späte Zuckerbirne, Ahaberberbirne, Römische Eierbirne, Junferbirne, Spulerbirne und nach dem Lond. Cat. Monsieur John und John.

**Gestalt:** rein kreffelförmig, ein Muster der kreffelförmigen Früchte,\*) oft beulig und uneben, der starke Bruch nach dem Stiele zu etwas eingebogen (doch vergl. man oben) und mit kurzer dicker Spitze endigend, 3" breit und 3" hoch, zuweilen etwas höher, so beschreibt sie Diel. Ich erzog sie nie größer als oben.

**Chale:** stark, etwas rauh, trübgrün, später gelblichgrün, doch fast ringsum fein, graubraun berostet, stellenweise auch ziemlich stark weißgrau punktiert.

**Fleisch:** schön weiß (an meinen Früchten gelblich- oder schwach grünlichweiß), feinkörnig, abknackend oder rauschend von erhabenem Zuckergeschmack (ich schrieb „von süßem nicht unangenehmem Geschmack“ dazu nieder).

**Relch:** kurz- und breitblättrig, oft klein, halboffen, meist tief, doch bisweilen auch flachstehend, in beulenartigen Erhöhungen.

**Stiel:** ziemlich stark, holzig, bis 2 1/2" lang, in Höckern, oft schief.

**Kernhaus:** mit starken Steinchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern groß (nach Diel etwas enge), mit vollkommenen großen hellbraunen Kernen.

**Reife und Nutzung:** die Frucht zeitigt im November. Die Reife zum Rohgenuß ist, wie Diel im Verz. bemerkt, „sehr köhlich zu finden, entweder schon teig oder noch nicht ganz reif, so unter sechs wohl fünftmal der Fall.“ — Dient übrigens auch in Frankreich jetzt nur als sehr gute Kochbirne für November. Lyon. Ber.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst sehr stark, belaubt sich dicht, macht schöne Pyramiden, gedeiht besonders gut auf Quitte, litt aber bei Diel in kalten Wintern mehr als seine Pfirschen und ist schon nach Quintin. eigensinnig auf Boden und Witterung. Nach Mezger trägt er gern, ist gesund, gedeiht auf dem Felde, jedoch nur in tiefgründigen Thälern und auf dem flachen Lande, und er empfiehlt dessen Vermehrung. — Die Blätter sind länglich eiförmig, mit oft sehr langer auslaufender Spitze, öfters nach dem Stiele zu kreffelförmig, selten herzförmig, meist groß, 1 3/4 – 2" breit, 3 – 4 1/2" lang, verloren wollig, im Alter glatt und dunkelgrün, starkglänzend, verloren gesägt, oft fast ganzrandig, schifförmig und stark sichelförmig (Duham. hat sie ziemlich ebenso abgebildet). — Blüthenknospen zur Zeit nicht sehr groß, kegelförmig, ziemlich stechend spitz, schwarzbraun. — Sommerzweige, wie sie Diel beschreibt, düster braungrau, etwas silberhäutig mit vielen schmutzigweißen länglichen Punkten. Jah n.

\*) Hiernach wissen wir also, da Diel Duhamels Zeichnung, mit welcher oben ganz stimmt, als sehr getreu erklärte, was Diel unter „kreffelförmig“ verstanden hat.