

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.

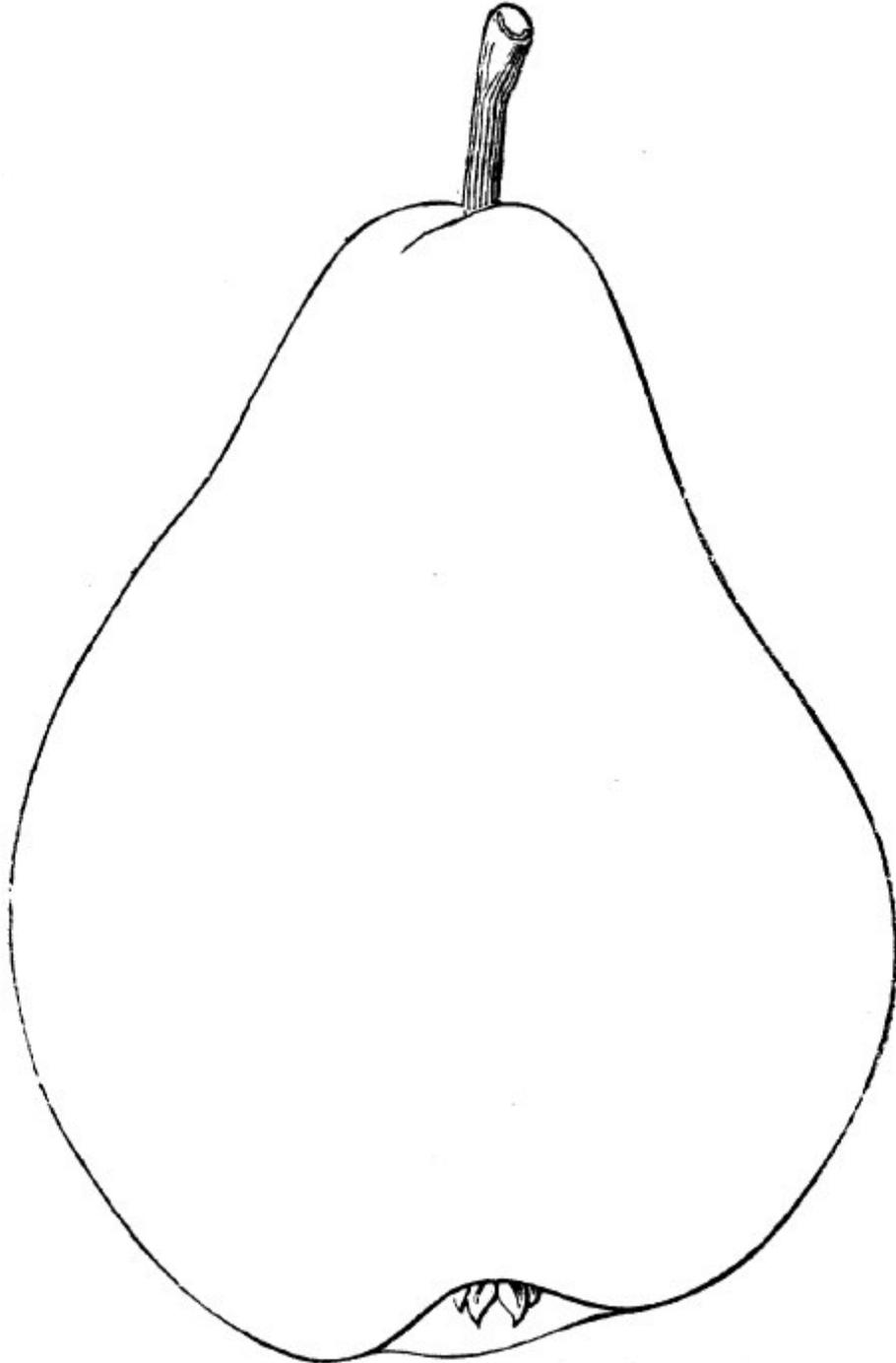


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 68. **Königsgeschenk von Neapel.** III, 3. 3 (2). DL; XI (IX), 1 b. 2.; IV, 3 (2). 3.



Königsgeschenk von Neapel. Diel. † W., meist K. & W.

Heimath und Vorkommen: Der König von Neapel sandte sie an Herzog Carl von Württemberg als Gegengeschenk für weiße Hirsche zu Ende des vorigen Jahrhunderts, woher der Name rührt.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 277: Königsgehenk von Neapel, Présent royale de Naples; Dittr. I. S. 768; Christ Hwb. S. 188: Königbirne von Neapel; L.D.G. XIV. S. 230 t. 12. De Livre, Gros Rateau gris, Rateau gris, Kronbirn Cat. Lond. S. 143. — In franz. und belg. Catal. wird als Syn. angegeben: Beau Présent d'Artois, allein wie ich diese von Papeleu habe, ist sie verschieden, groß, sehr schön, Ende Okt. reif und fast völlig schmelzend, der Baum hat glatte Blätter. — Heißt in manchen Gegenden auch Pfund-, Kaiser-, Kappe-, Frauen-, Fächli- und W.-Kronbirn. — Im Hofgarten in Meiningen war sie früher als Norman-Zimbeck angepflanzt. — Oft wird der ähnlich gefärbte, doch mehr rund geformte Große Moqul (Grand Monarque) damit verwechselt; oft auch besonders in Norddeutschen Baumschulen die vorliegende als Deutsche Muskateller abgegeben.

Gestalt: kreiselförmig, meist jedoch länglich und mehr birnförmig, sehr groß, eine der allergrößten späten Birnen, 4" breit und 4 1/2" hoch, birnförmige 5 1/2" hoch, bisweilen 38—40 Loth wiegend.

Kelch: ziemlich glatt, aufrecht, offen, mehr oder weniger eingesenkt.

Stiel: mäßig stark, 1 1/2—2" lang, schwach vertieft, bisweilen neben einer Beule.

Schale: hellgrün, glatt, etwas beduftet, nach und nach gelblich, doch noch vermischt mit Grün, öfters bräunlich geröthet, später carminroth, mit vielen starken bräunlichen Punkten und mitunter Kofanflügen.

Fleisch: mattweiß, etwas feinsteinigt, abknackend, von süßem, aber gewürzlosen Geschmack.

Kernhaus: enge und geschlossen, mit ziemlich viel vollkommenen, langen, schmalen, zimtfarbenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Reife wird für März angegeben, allein selten hält sie so lange. Wird gewöhnlich im November innen teig und schrumpft äußerlich zum Zeichen, daß sie nicht gehörig ausreifte. Kann aber immer als Kochbirn von Ende Okt. bis Nov. hindurch dienen, und obgleich Diel sagt, daß es andere und bessere Kochbirnen gäbe und die Frucht keinen Rehbod, geschweige einen weißen Hirsch werth sei (Berz.), so ist sie zu dem bezeichneten Zwecke doch immerhin gut zu brauchen und gefällt als große schöne Frucht, auch als Tafelaufsatz Jedermann.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst bei uns noch hochstämmig, wird groß und stark und trägt fast jährlich, doch nie sehr reichlich, er wird aber am besten als Zwergbaum auf Quitte veredelt erzogen und trägt in solcher Form nach Diel gern. Der Baum ist an seiner düsteren Belaubung und an seinen wolgigen ganzrandigen, in verschiedener Weise gedrehten Blättern kenntlich. — Blätter elliptisch, ziemlich länglich, mit meist lanzer, auslaufender Spitze, 1 1/2 bis 1 3/4" breit, 2 1/2—3" lang, am Sommerzweige auch eiförmig und herzförmig, kleinere Blätter oft auch lanzettförmig, wollig, unbedeutlich und nur an der Spitze gesägt, meist ganzrandig, wellenförmig, Spitze seitwärts und das Blatt überhaupt in verschiedener Weise gekrümmt. — Blüthenknospen groß, kurzkegelförmig, ziemlich stehendspitz. — Sommerzweige oben und an den Knospen wollig, grünlich-gelbbraun, gegenüber röthlichbraun, weißgelb punktiert.