

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

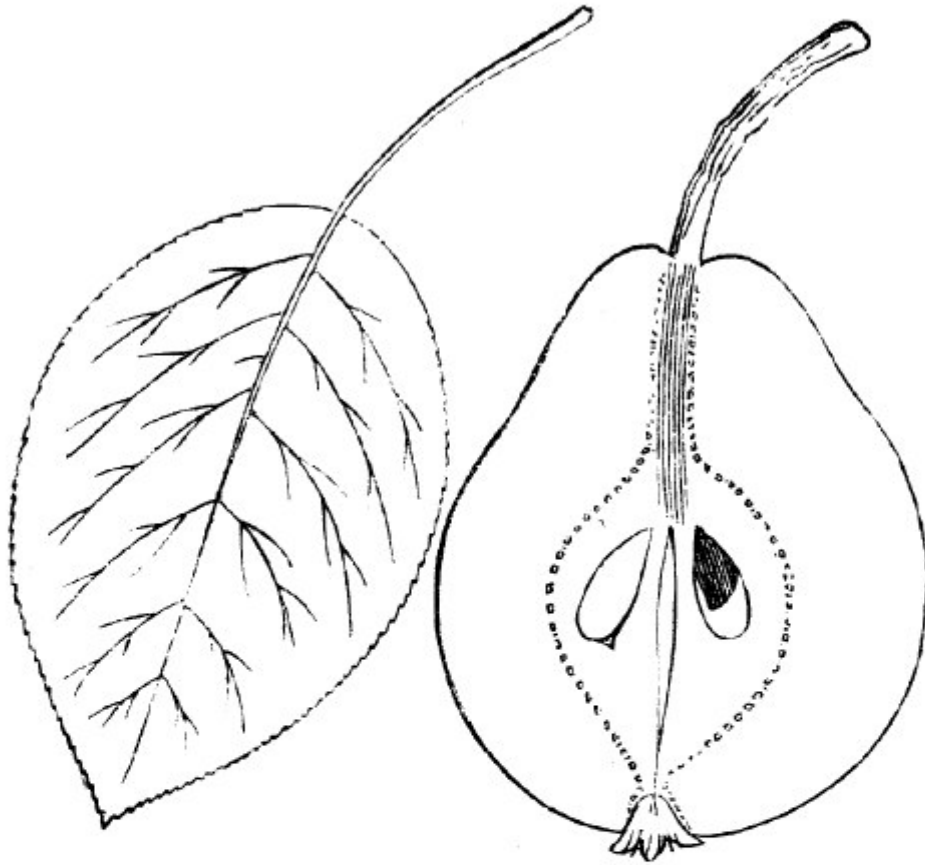
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Die Meuris. Diel. (van Mons) ** S. 5.

Heimath und Vorkommen: ein Sämling von van Mons. Diel erhielt wenigstens die Pfropfreiser von letzterem und bemerkt, daß Meuris Baumgärtner in der großen Baumschule de la Fidelité in Brüssel bei van Mons war. — Ist bereits auch mehrfach in Deutschland angepflanzt.

Literatur und Synonyme: Diel R. R. D. III, S. 109, die Meuris, Surpasse Meuris. Die Bedeutung dieses letzteren von van Mons gebrauchten Namens hat sich, wie es scheint, auch Diel nicht recht erklären können und die Frucht deshalb unter dem einfachen „Meuris“ beschrieben. — Von der unten noch folgenden Winter-Meuris, No oder Neo plus Meuris, ist die vorliegende verschieden.

Gestalt: nach Diel abgestumpft kegelförmig, einer recht vollkommenen Langen grünen Herbstbirne ähnlich, mit ziemlich erhabenem Bauch, nach dem Stiele zu sanft eingebogen, mit einer starken Spitze endigend. Nach unserer Formentafel werden wir die Gestalt eirund, nach dem Stiele

zu kurzgebaut birnförmig zu nennen haben. Die Größe gibt Diel $2\frac{1}{4}$ " breit und 3" lang an. Wie sie oben aus Liegels Zweigen von mir erzogen vorliegt, ist sie ungleich kürzer.

Kelch: kurzblättrig, gelbbraun, hornartig, etwas grauwollig, flach- oder leichtstehend, mit einigen, häufig etwas fortlaufenden flachen Beulen.

Stiel: stark, bis $1\frac{1}{4}$ " lang, nach der Birne zu gelb, sonst braun, zuweilen beulig oder warzig, oben auf mit einem Fleischwulst und durch diesen oft zur Seite gedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, später gelblichgrün, mit deutlichen feinen bräunlichen, an der Sonnenseite bisweilen rötlichen Punkten, wodurch diese dann nach Diel schwachstreifig geröthet erscheint, und mit etwas Most, doch besonders nur um den Kelch.

Fleisch: weiß, feinkörnig, saftreich, butterhaft, von sehr angenehmem, erquickenden, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack, dem der Graffanne ähnlich. Ich hatte mir ihn angemerkt als sehr edel und süß, weinigt gezuckert und angenehm gewürzt.

Kernhaus: von feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, mit nicht großen, länglichen, auch oben auf einer Seite etwas spizen schwarzen Kernen.

Reife und Nutzung: sie zeitigt Ende September oder Anfang October, und ist gegen 14 Tage haltbar, doch verzögert sich auch mitunter der Eintritt der Reife und 1858 hatte ich einzelne Früchte noch zu Anfang des November. — Ist eine gute empfehlenswerthe Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: dieser wächst nach Diel ungemein lebhaft, wird groß und liefert bald viele Früchte, welches letztere ich bestätigen kann. Auch nach Liegel in Monatschr. II, S. 64 trägt der Baum hochstämmig in ganz freier Lage noch die schönsten, ganz schmelzenden Früchte und ist allgemein zu empfehlen. — Blätter eiförmig mit auslaufender oder halbaufgesetzter Spitze, öfters eirund, jedoch, die kleineren besonders, auch mitunter lanzettförmig, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ " lang, fein, aber stumpfgesägt. (Blätter nach Diel in der Mitte am Sommerzweige elliptisch, mit kurzer auslaufender Spitze, $2\frac{3}{4}$ " lang, kaum $1\frac{1}{2}$ " breit; die unteren Blätter, auch die an den Fruchttaugen haben fast die nämliche Form und Größe. — Sommerzweige gelblich lederfarben mit sehr vielen feinen Punkten.)