

**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.

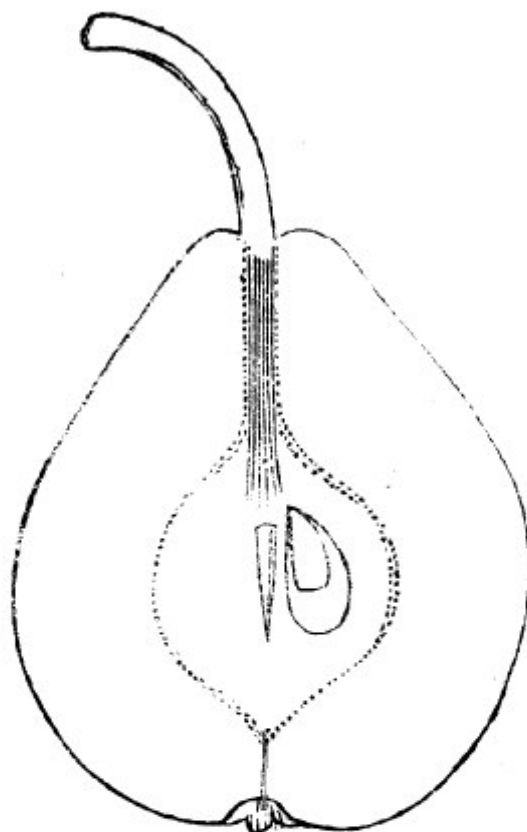


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 135. Die Onkel Peter. II, 3. 2. Diel; III, 2. b. Luc.; III, 2. Jahn.



Die Onkel Peter. Diel (van Mons) \* † S.

Heimath und Vorkommen: van Mons erzog sie nach dem Cat. descript. pag. 36 aus Samen. In Belgien selbst scheint sie ebensowenig, als bei uns in Deutschland, viel bekannt zu sein.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt sie im V. Bändchen seiner N. Kernobstsorten S. 198 als Onkel Petersbirne, Oncle Pierre. Nur bei Oberdieck, von welchem ich auch die Zweige bekam, findet man (in f. Anl. S. 385) in neuerer Zeit einige weitere Auskunft.

Gestalt: kegelförmig, der langen grünen Herbstbirne ähnlich, um den Kelch wenig abgeflacht, nach dem Stiele zu stark und schnellabnehmend = stumpfspitz, 2'' breit und 3'' lang nach Diel. — Nach unserer Formentafel ist sie eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig zu nennen. Sie baut sich öfters weniger lang, macht auch bisweilen eine kleine Einbiegung nach dem Stiele zu.

Kelch: hartschalig, sternförmig, flach eingesenkt.

**Stiel:** holzig, 1" lang, oben auf, wie eingesteckt, häufig neben einem Fleischwulste.

**Schale:** etwas wie fettig, grasgrün, später grünlichgelb, selten mit etwas erdarter Röthe, doch mit sehr zahlreichen feinen dunkelgrünen Punkten.

**Fleisch:** mattweiß, fein, saftvoll butterhaft, von gewürzhaftem, fein zimmtartigen Zuckergeschmack, wie die lange grüne Herbstbirne nach Diel — wird bei Oberd. nur halbschmelzend, bei mir blieb es rauschend, ist aber sehr süß und deshalb den Kindern besonders angenehm.

**Kernhaus:** durch feine Körnchen angedeutet, etwas hohlachsig, Kammern muschelförmig mit schwarzen lang zugespitzten, oft tauben Kernen. Die Kelchröhre setzt sich als schwarzer Faden bis zu dem ziemlich tief stehenden Kernhause fort.

**Reife und Nutzung:** Ende October, 14 Tage. Nach Oberdieck tritt aber die Reife oft schon Mitte September ein und es macht sich das Brechen bisweilen Ende August nöthig, um schnelles Reigwerden zu verhindern. — Ist nach ihm besonders zur Most- und Honigbereitung, weniger zum Kochen zu empfehlen, da sie gekocht etwas weich ist. Diel meint überhaupt, sie sei bei der langen grünen Herbstbirne entbehrlich.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst nicht frey, gleicht in der Vegetation dem der B. blanc, macht starkabstehende, schlanke Seitenzweige, belaubt sich dadurch leicht, und liefert bald Früchte. — Blätter eiförmig mit oft nur kurzer stumpfer Spitze,  $1\frac{3}{4}$ " breit,  $2\frac{3}{4}$ " lang, oft etwas herzförmig, glatt, ganzrandig oder undeutlich gesägt. — Sommerzweige: nach Diel schlank, glatt, gelblichleberfarben, mit vielen hellbraunen, länglichen Punkten.