

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.

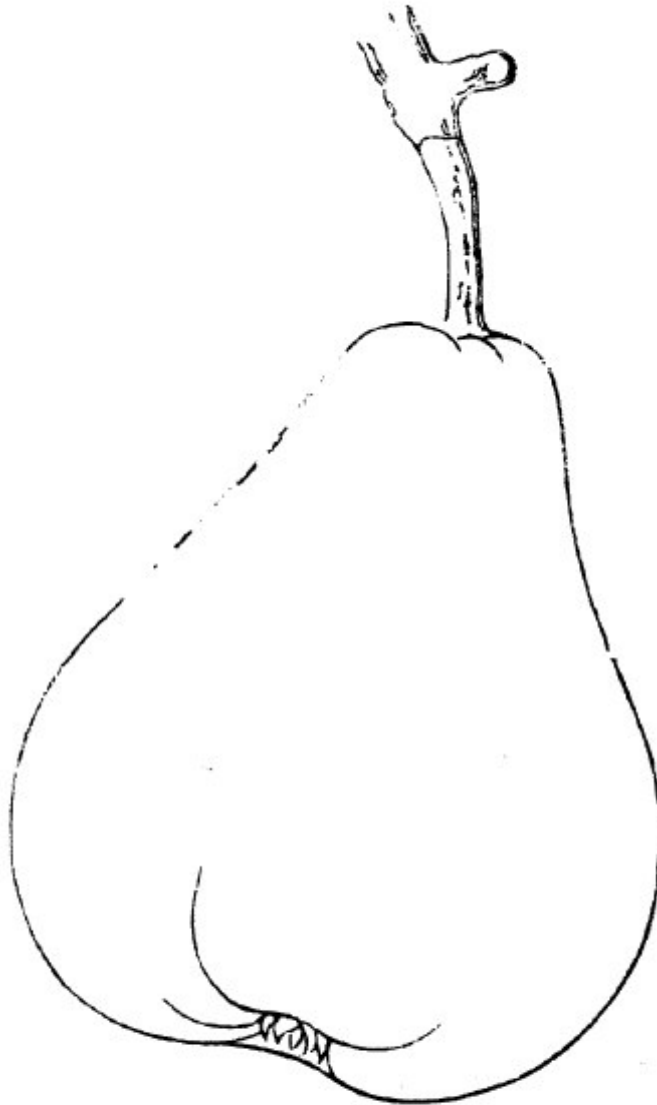


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 71. Die Regentin. I, 3. 3. Diel; V, 1 b. Luc.; IV, 3. Zahn.



Die Regentin. Diel. ** † B.

Heimath und Vorkommen: Sämling von Hardenpont, seit 1758 bekannt. Kommt in deutschen Gärten unter sehr verschiedenen Namen vor.

Literatur und Synonyme: In Belgien, England und Frankreich kennt man sie meist als Passe Colmar. (Ann. de Pom. II. S. 31; Riv. II. S. 41.) Bei uns geht sie vielfach als Preuß Colmar (richtiger Preuß Colmar), Dornige Colmar, Hochfeine Colmar, König von Baiern (Diel R. R. D. I. S. 187 und 192; Siegel R. D. II. S. 76, Dittr. I. S. 720), ferner als Argenson (Diel R. R. D. V. S. 168), und Fondante de Pariselle (richtiger Paniselle, de Jonghé in Mon. I. S. 409.) Weitere Benennungen und Syn. nach den belgischen

Autoren und dem Lond. Catal. sind: La Souveraine, Souverain d'hiver, Colmar Souverain, Ananas d'hiver, Impératrice, Pucelle Condésienne, Passe Colmar ordinaire, P. C. gris, P. C. d'oré, P. C. nouveau, C. d'Hardenpont, Fondante de Mons, Présent de Malines, Marotte sucrée jaune, Gambier, Cellite Chapmanns. Auch Dittrich's Butterbirn (Ziegel R. D. II. S. 64) und Rostfarbige Butterbirn, Beurré broncé (Diel R. R.-D. V. S. 119) haben in Frucht und Vegetation viel Ähnlichkeit (Oberd. Anl. S. 283.)

Gestalt: dickbauchig oder rundlich kegelförmig, auch kegelförmig-birnförmig mit oft etwas längerer, meist schiefer Spitze, in Form nach Ziegel der alten Colmar ähnlich, doch von ihr durch die längere Spitze und den stark nach oben gestellten Bauch unterschieden, mittelgroß oder groß, 2 $\frac{1}{2}$ " hoch, 2" 1" breit, am Spaliere meist größer (in den Ann. ist sie 3 $\frac{1}{4}$ " breit, 4 $\frac{1}{4}$ " hoch als Spalierfrucht abgebildet).

Kelch: blättrig offen, leicht und flach eingesenkt, meist mit etwas Beulen.

Stiel: 1" 2" lang, ziemlich dick, stark rostig, meist schief neben einem Fleischwulste, doch auch öfters ohne Absatz in die Frucht verlaufend.

Schale: grün, später gelblichgrün, mit rauhem, oft zusammenhängendem Rost und Punkten, auch öfters schwärzlichen Flecken und Eisenmalen.

Fleisch: mattweiß, sehr saftig, körnigt, butterhaft, von gewürzhaftem, fein weinartigem, delicatem Zuckergeschmack (Oberd.).

Kernhaus: sehr klein, bisweilen hohlachsig, kleinkammerig, selten mit einigen vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: meist Ende Dezember, bisweilen schon November, hält jedoch ohne zu welken auch bis Februar. Ist eine der schätzenswerthesten Winterbirnen, und wurde deshalb von der Versammlung in Gotha zu vermehrter Anpflanzung empfohlen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gemäßigt und bleibt meist klein, scheint gegen Kälte empfindlich. Zur Zwergerziehung auf Wildling am meisten zu empfehlen. Gedeiht aber (nach Ziegel) auch noch hochstämmig in geschützter Lage. Scheint auf Quitte nicht fortzukommen. — Blätter elliptisch, oft in vorderer Hälfte am breitesten, meist 1 $\frac{1}{2}$ " breit, je nach der mehr oder weniger langen, etwas vortretenden Spitze, 2 $\frac{1}{4}$ "—2 $\frac{1}{2}$ " lang, einzelne auch eiförmig und lanzettförmig, etwas klein, glatt, meist nur verloren und gegen die Spitze hin gesägt, meist flach, etwas steif und lederartig, lang gestielt. — Sommerzweige oft stufig, hellgelb oder glänzend lederfarbig, gelbbraun punktiert.

NB. Die vorliegende Frucht ist an freistehender Pyramide erzogen.