



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

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

Fünfter Band: Birnen.

Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.

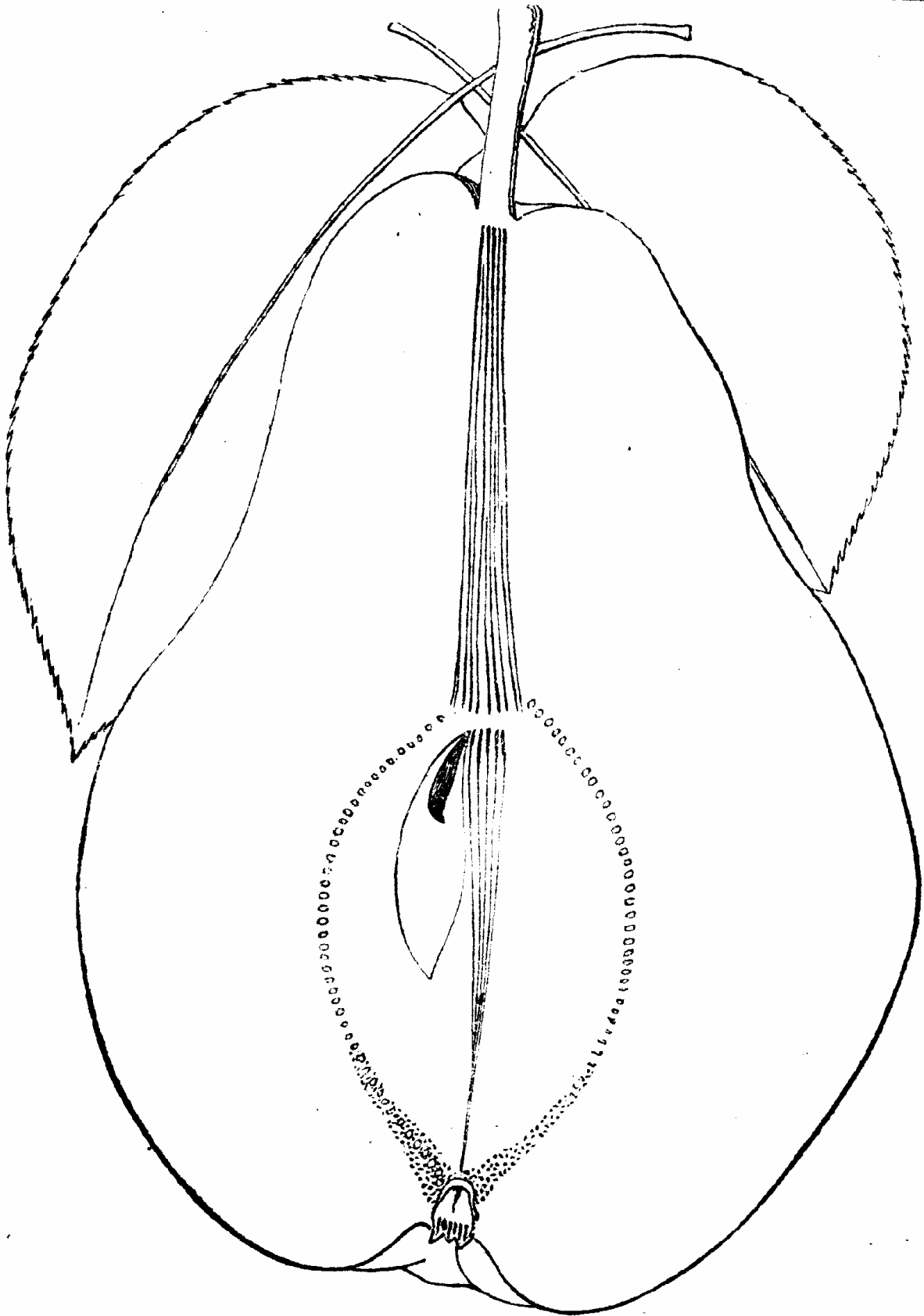


Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

No. 332. Schatzbirne. *Diel III, 3. 3.; Lucas XI, 1 a.; Jahn II, 3.*



Schatzbirne. *Diel (Duhamel u. Mayer). †. Dezbr. — Frühling.*

Heimath und Vorkommen: Eine alte französische Birne, welche von Frankreich aus schon seit langer Zeit auch nach Deutschland verbreitet worden ist.

Literatur und Synonyme Duhamel beschreibt sie T. II, S. 236 D. U. unter dem Namen Tresor oder Amour, gibt aber keine Abbildung. — Mayer in der Pom. franc. bildet sie Tab. CVIII, recht gut ab und beschreibt sie Theil III, S. 318. Diel hat sie unter den Namen Tresor-, Schatz- oder Liebesbirne V, S. 187 und hiernach findet sie sich bei Dittrich I, Nr. 282 und mehreren Andern. S. 187 und hiernach findet sie sich bei Dittrich I, Nr. 282 und mehreren Andern. Noisette im manuel p. 428 Nr. 121 unter dem Namen Tresor, d'Amour, und im Bon jardinier 1856 I, p. 352 unter gleichem Namen. — Der Londoner Catalog 1842 hat sie Nr. 415 unter demselben Namen und bezeichnet sie als brüchige Kochbirne. — Sonst finde ich sie nicht.

Gestalt: Unsere Abbildung zeigt die ausgezeichnete Größe (4" Breite und 5 $\frac{1}{4}$ " Höhe) und Form der Frucht.

Kelch: klein und kurz, steif in die Höhe stehend, grünlich und offen, steht in einer ziemlich tiefen schüsselförmigen Vertiefung, von der einige Erhabenheiten auslaufen.

Stiel: kurz und stark, ziemlich hellbraun, an der Frucht etwas verdickt. Die Stielvertiefung ist ziemlich eng, aber nicht tief.

Schale: stark, trocken, wenig rauh, bei vollkommen erlangter Reife schön gelb, mit vielen braunen Punkten und besonders am Stiel und Kelch mit einigen dergleichen Rosfflecken und Rosffiguren versehen, auch bemerkt man hier und da auf der Frucht flache beulenartige Erhabenheiten.

Kernhaus: ist durch Körnchen sehr deutlich bezeichnet. Die Kammern sind sehr lange, die Kerne aber meist flach. Die Achse ist voll.

Fleisch: ziemlich fest, brüchig, vielleicht in recht günstigen Jahren und Lagen sich im Kauen auflösend, wie Diel angibt, von etwas (nach Diel rosenartig) süßlichem Geschmack, aber nicht gewürzt. — Noisette sagt a. a. D. mit zartem, süßen, gekocht wohlschmeckenden Fleisch und der Bon jardinier a. a. D.: Fleisch brüchig, süß.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich, gut aufbewahrt, bis ins Frühjahr. Dürfte wohl nur als Wirthschaftsfrucht II. Ranges gelten können. Nach meinem Dafürhalten ist sie eigentlich nur als große Schaufrucht zu empfehlen.

Baum: Nach Diel wächst der Baum stark und wird erst spät fruchtbar. In hiesigen Gärten, wo ich sie gesehen, trug sie selbst auf Hochstamm bald, dürfte aber, schon der Winde wegen, hochstämmig nicht zu empfehlen sein. v. Flotow.

Herr Kunstgärtner Maibier in Dresden war so gefällig, mir Zweige der Schatzbirne, wie er sie mit Hrn. v. Flotow überein haben werde, zu senden. Von den im ersten Sommer ausgetriebenen Blättern bildete ich die schönsten oben neben der Frucht ab, wonach ich deren Form als eiförmig mit Ausatz zum Elliptischen werde bezeichnen können. Sonst sind sie glatt, ziemlich scharf und grobgesägt, etwas schifförmig und am Rande wellenförmig, stark geadert. Gegen Diels Beschreibung weichen sie nur in so ferne hauptsächlich ab, als dieser das Blatt als ganzrandig schildert, wie es sich vielleicht am Tragholze gestalten kann. — Jedenfalls hat Decaisne obige Frucht als Poire d'Auch (Bonchretien d'Auch, mit den Synon. Bonchretien Turc und Belle Bessa) in 54. Lieferung (V. Band) abgebildet und beschrieben. Er schildert dieselbe ganz übereinstimmend mit Hrn. von Flotow und weist nach, daß Noisette und Poiteau die d'Auch unter dem Namen Poire d'Amour abgebildet haben. Besonders zeigen auch die von Decaisne abgebildeten Blätter mit denen der Obigen Uebereinstimmung.

Jahn.