



Obstsortendatenbank

Textquelle:

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.

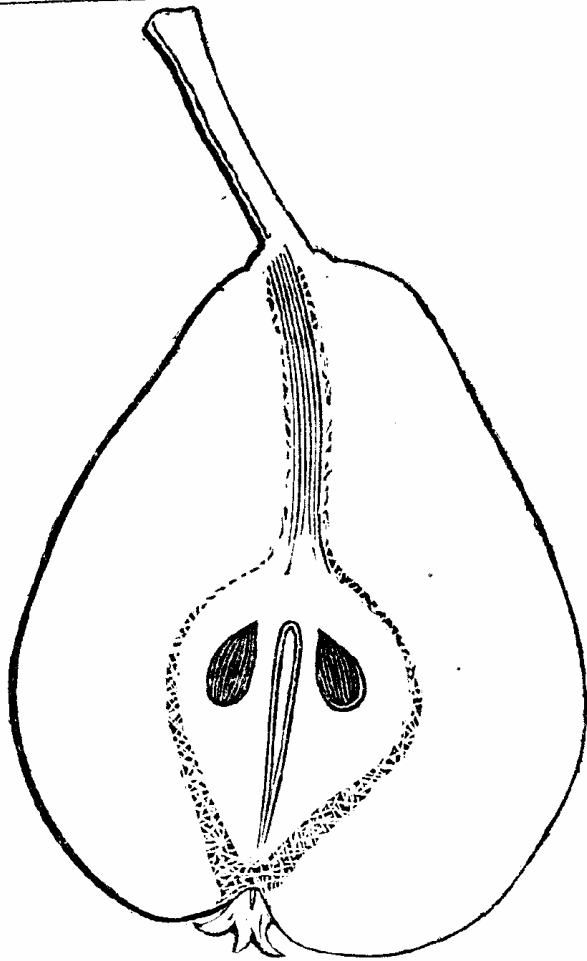


**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

No. 276. Schmalzbirne von Brest. Diel II, 2. 1.; Luc. I, 2. 1.; Zahn III, 1.



Schmalzbirne von Brest. (Diel, Duhamel). \* ††. Anf. Sept. 2 Wochen.

Heimath und Vorkommen: War schon Merlet und Quintinye wie allen späteren Schriftstelleru bekannt und verdient auch wegen Schönheit und Güte und wegen der reichen Tragbarkeit des Baumes in jedem Garten eine Stelle. — Ich erhielt sie von Siegel.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, Nr. XLIII, tab. XVII, Inconnu-Chenau, Fondante de Brest; er hat sie, seiner Beschreibung nicht ganz entsprechend, ziemlich rundlich, kurzkegelförmig zugespitzt, ebenso hoch wie breit gezeichnet. Kraft in Pom. austr. I, S. 44 tab. 96, Die Schmelzende Saftbirne von Brest. Fast ganz wie Duhamel. — Mayer in Pom. Franc. S. 290 Nr. 120, tab. LXXXIX. möchte mit Quintinye, (welcher Inconnu du Cheneau schreibt, was nach Mayer Unbekannte Kanalbirn, holländ. Kaneel-Peer bedeutet) die Cheneau von der 14 Tage früher reifenden Fondante de Brest, Brestter schmelzenden Birne unterscheiden. Er hat Letztere auch etwas anders, so wie ich oben, die Cheneau dagegen mehr rundlich und mittelbauchig, wie Duhamel gezeichnet. — Diel I, S. 183, nannte sie Schmalzbirne von Brest und lieferte zuerst eine genauere Beschreibung. — Knoop tab. III. hat sie ziemlich unkenntlich und wie Diel meint, wahrscheinlich die Französische Zimmtbirne, Kaneel-Peer, damit verwechselt. — Auch Zinks Frucht, tab. VI, fand bei Diel, wahrscheinlich wegen der auf Oct. angegebenen Reife, Anstoß. — Sicler hat sie sehr groß und lang, birnförmig kegelförmig abgebildet, L. D.-G. XIV. S. 348 Taf. 17, und Diel hält auch diese nicht für die Frucht Duhamels, doch ist sie vielleicht am Spaliere erzogen und es kann die Form überhaupt wechseln, wie ich sie selbst nach

obiger Zeichnung einigermaßen anders erzog, als Duhamel sie abbildete, und Diel selbst sie etwas abweichend von dieser Abbildung beschrieben hat. Sicler gibt ihr für seine Gegend den Namen Schlunzenbirne hinzu und sie hat überhaupt noch die Synon. Fondante ou Beauté native (Merlet), Cassante de Brest (Cat. Londin. und Dougard), Brestler Schmalzbirne, Saftbirne von Brest, Schmelzende Brestler Birne, Persische Birne, Spröde oder Saftige Brestler Birne. Vergl. noch Dittrich I, S. 541, Christs Hdwb. S. 160, Oberdieck S. 409, Dochnahl S. 44.

**Gestalt:** Diel schildert sie als etwas kugelförmig, der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um welchen sie sich schön abrunde, während sie nach dem Stiele zu mit stumpfkegelförmiger Spitze endige; vom Hochstamme sei sie 2" breit und 2½" lang. Es wird dies meiner Zeichnung ziemlich entsprechen.\*

**Kelch:** offen, spitz- und braunblättrig, sitzt etwas eingesenkt mit einigen Erhabenheiten umgeben.

**Stiel:** ziemlich stark, bis 1½" lang, grünbraun, nach der Birne zu fleischig, oder in Höckern und hierdurch bisweilen schief stehend.

**Schale:** gelblichgrün, doch ist fast die Hälfte der Frucht schön blutroth, fast granatroth verwaschen, oder marmorirt. Am Baume sieht die Birne sehr hübsch leuchtend-roth aus. In dem Roth gewahrt man viele starke, etwas fühlbare graue und auf der Schattenseite grünliche Punkte und hie und da auch verlorenen Kerst.

**Fleisch:** weiß, körnig, saftvoll, nicht schmelzend (auch nach Dougard), sondern rauschend, doch von sehr süßem angenehmen schwach mülkigten Geschmack. (Diel bezeichnet ihn als zuckerartigen rosenhaften Geschmack.)

**Kernhaus:** nur mit wenigen und feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, mit vielen vollkommenen braunen Kernen.

**Reife und Nutzung:** Die Reife erfolgt nach Diel im halben Aug., in Meiningen trat sie 1859 Anf. Sept. ein; die Birne kann also in weniger warmen Sommern etwas später zeitigen. — Die Frucht hält sich, nicht zu sehr ausgereift, einige Wochen, ist zu allen Zwecken brauchbar und findet auf den Märkten wegen ihrer schönen Farbe sicker Beifall.

**Eigenschaften des Baumes:** Derselbe wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß, gedeiht auf Quitte, und seine Fruchtbarkeit wird von Allen gelobt, doch verlange derselbe, damit die Früchte auf Hochstamm nicht steinig würden, guten warmen Boden. — Die Blätter sind ziemlich groß, 3½" lang, 2" breit, länglich oval, oft auch eirund mit oft langauslaufender halbspiralförmig gedrehter Spitze, meist etwas wollig, deshalb trüb dunkelgrün, mehrentheils ganzrandig, am Rande wellenförmig. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, braun. — Sommerzweige graubraun, auf der Sonnenseite trüb rothbraun, mit weißlichen Punkten. \*\* J.

\* Ganz von der Form meiner Frucht, nur um ¼ größer, war die Fondante de Brest in dem französischen Sortiment aus Angers bei der Ausstellung in Berlin. Doch hatte sie etwas wenig Röthe, war erst Mitte Oct. reif und hege ich deshalb hinsichtlich der Richtigkeit einige Zweifel, wenn der Geschmack auch ziemlich traf.

\*\* Bei obiger und einzelnen noch folgenden Früchten mußten schon früher angefertigte Holzschnitte benutzt werden, auf welchen die Blattform nicht nachgeholt werden konnte.