

**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.

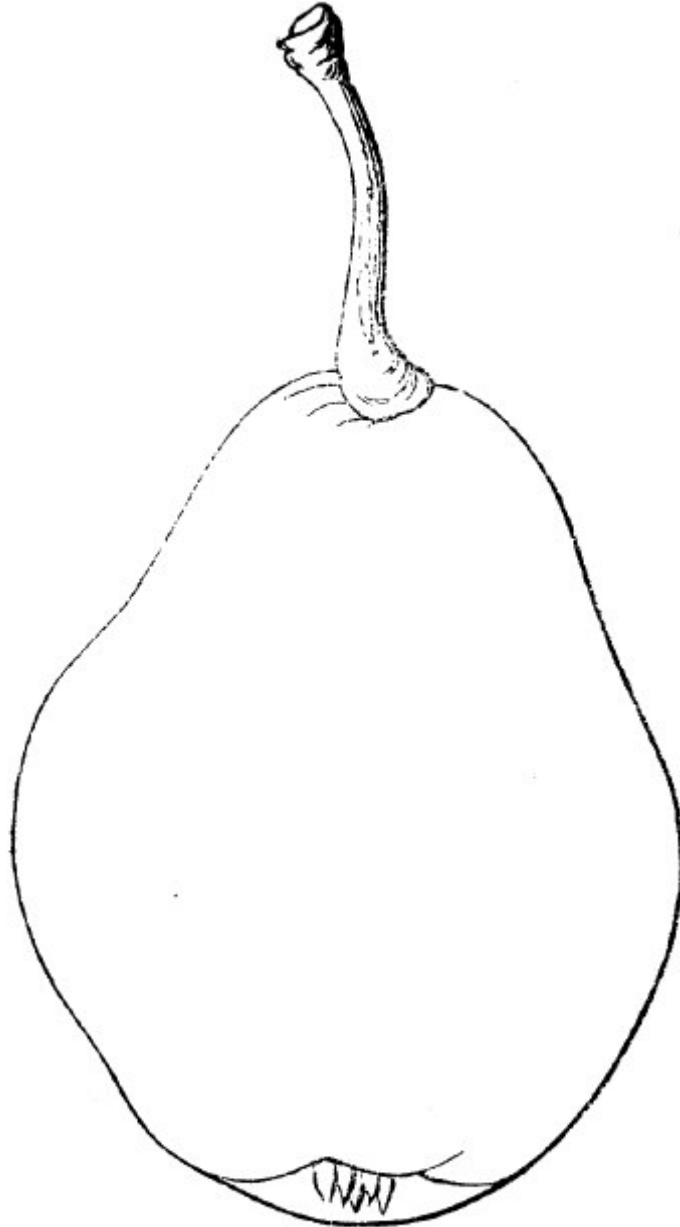


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 22. Sommer-Apothekerbirn. III, 3. 1. Diel; II, 2 b. Luc.; V, 1 Jahn.



Sommer-Apothekerbirn. Diel • † S.

Heimath und Vorkommen: Ist wahrscheinlich eine alte deutsche Frucht oder sie ist doch schon sehr lange bei uns bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 240; danach Dittr. I. S. 583. Christ Hwb. S. 166, L. D. G. I. R. 287. t. 15; Oberb. S. 266; auch alle übrigen Autoren haben sie. — Ihre Beinamen sind hauptsächlich: Sommer-Gute-Christbirn, Straßburgerbirn, Malvasier, auch Zuderatenbirn, Bonchrétien d'été, Gracioli, Graciolo d'été, Gratioli de Roma, Safran d'été, Suiker

**Kandy Peer, Kanjuweel, Marsepein-Peer, Canele, Kaneel-Peer** etc. Oberd. erhielt sie auch als **Bosdarghan Armud** aus Nikita. In Süd-Tyrol heißt diese Frucht **Türkenbirn**.

**Gestalt:** veränderlich, unregelmäßig kugelförmig oder eiförmig oder, wie Andere meinen, hochbauchig kegelförmig (überhaupt schon nach Diel schwer zu beschreiben,) oft beulig und ungleich, meist auf einer Seite niedriger,  $2\frac{1}{2}$ " breit und  $3\frac{1}{2}$ " lang.

**Kelch:** kleinblättrig, halbgeschlossen, meist flach, mit etwas Rippen oder Beulen.

**Stiel:**  $1\frac{3}{4}$ " lang, stark, obenauf, oft beulig oder schiefstehend.

**Schale:** in der Reife geschmeidig, goldgelb, hellroth verwachsen und gestreift, mit vielen Punkten und etwas Rost, auch schwärzlichen Flecken.

**Fleisch:** weiß, grobkörnig, abkackend und rauschend, auch etwas steinig, doch saftvoll, von zucker- (oder fast honig-) süßem Geschmack, doch zuweilen mit etwas Herbem. Auch ist die Birn fein müskirt.

**Kernhaus:** klein. Kammern enge, meist taubkernig.

**Reife und Nutzung:** Anfang bis Mitte September, drei bis vier Wochen haltbar. Ist zu allen Zwecken sehr gut zu verwenden und gekocht sehr delicat.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst groß und sperrhaft, ist an seiner dünnen Belaubung und an seinem im Winde, wie die Pappelblätter, zitternden Laube leicht kenntlich. Er ist aber wenig fruchtbar, auch eigensinnig auf Standort und Boden, so daß an nicht geschützten Orten die Früchte aufspringen zc. (Liegel in Mon. II. S. 62). In Hausgärten, besonders zwischen Gebäuden, ist er noch am tragbarsten und aus diesem Grunde empfahl ein Landsmann in meiner Nähe seine Anpflanzung überall hin so, daß man ihn selbst zuletzt nur die Bonchretie nannte. — Blätter breitelliptisch,  $1\frac{3}{4}$ " breit, fast 3" lang, öfters auch reinelliptisch und eiförmig, glatt, feingesägt, etwas schiffsförmig und wellenförmig, mit feinen Borsten auf der Mittelrippe. Blattstiel dünn, oft bis 2" lang, meist etwas geröthet. — Blütenknospen groß, länglichkegelförmig, ziemlich spitz, doch nicht stehend, schwärzlichbraun. — Sommerzweige stufig, etwas düster röthlich, gegenüber grünröthlich, weißgrau punklirt.

NB. Die Abbildung geschah nach Mayer Pom. franco. t. LXXXII, die ganz treffend erschien, nur wird die Frucht am Hochstamm meist weniger groß.