



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.

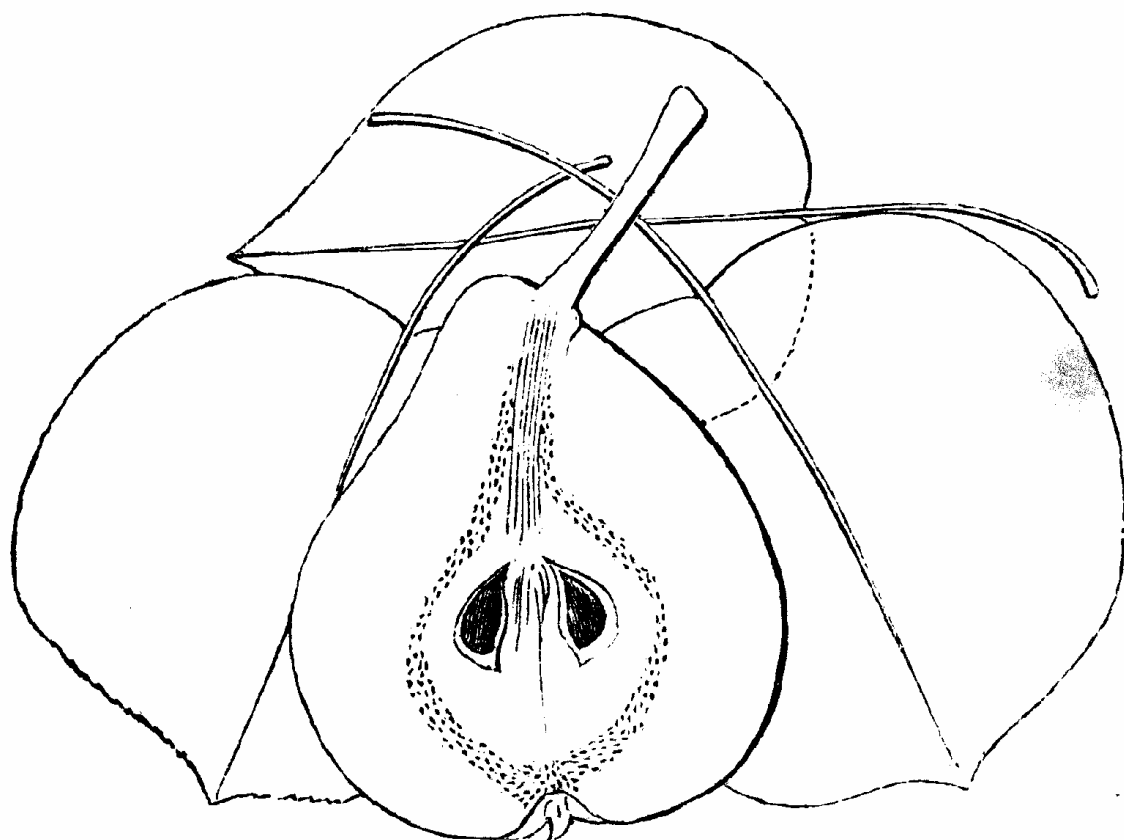
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Die Sommer-Blutbirne. Duhamel (Diel) † Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: ich erhielt sie nach der bereits gelieferten Frucht und charakteristischen Vegetation mit Duhamel und Diel stimmend als Sanguinole (Duham.) von Herrn Aug. Napol. Baumann in Bollweiler. Die Frucht reift bei mir etwas später, als Duhamel angibt, doch geben auch Andere etwas spätere Reife an.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 91, Nr. 111: Sanguinole (ohne Abbildung) „Blätter groß, fast rund, breiter als lang, etwas mit Mehl bestreut. Frucht mittelgroß, 23''' breit, 24''' hoch, birnförmig, am Kopfe breitgedrückt, graugrün mit Punkten, an d. S. S. roth. Fleisch grob, roth, ziemlich unschmackhaft. Reif (wie bei Merlet und Quint.) im Aug.“ — Diel II, S. 136 Die Sommer-Blutbirne, Sanguinole d'été „reift Ende Aug.“ — Pom. francon. S. 307, Nr. 135, in 2 Formen, vom Hochstamme klein, ähnlich meiner Fig. oben; vom Spaliere größer, oval, wie Herbst-Blutbirne, beide Ende Sept. reif, weshalb jedenfalls die letztere. — Knoop, deutsche Ausgabe, Taf. VI, Granat Peer, Granatbirne, sehr länglich, auch stark geröthet, doch erklärt sie auch Diel wegen der Reife im Aug. und Sept. für ächt. — Pom. austriac. S. 40, Tab. 89 ziemlich m. Zeichnung entsprechend, nur am Stiele stärker abgestumpft. — T. D.-G. hat 2 Arten a) Bd. IV, S. 313, Taf. 16 die Blutbirne, Ende Sept. reif (ist die Herbstblutbirne, vgl. diese) b) Bd. VIII, S. 385, Taf. 21 die Sommerblutbirne, größer und besser als vorige, im Aug. reifend, doch fraglich, denn Sidler, der Kraft citirt, hat ihr, gegen Krafts rundliches Blatt, ein stark länglich ovales hinzugegeben. — Christs Handwb. S. 160 ziemlich wie Sidl. — Decaisne Bd. V, Taf. 7 Sanguinole, nach Vegetation und Reife (Anf. Sept.) die vorliegende in 2 Formen, a) ovalbirnf. b) rundlich-kreiselförmig (zwischen beiden gibt meine Zeichnung etwa das Mittel) er citirt Merlet, Knoop und Poiteau und unterscheidet eine Sanguine mit grüner Haut und mit völlig rothem Fleische, von der Sanguine d'Italie, deren Fleisch aprifosenartig und

röthlich marmorirt sei. — Auch bei Leroy, Tougard und nach Cat. Lond. zeitigt Duham. Sanguinole im Aug. und Sept., nach Jamin und Durand im Sept. und ihre weiteren Syn. sind: Sanguine de France, Nois.; Sanguinole de Royder, Sanguine musquée ou africaine, Caleville, Cousinotte, Merlet, nach Maher; Blood-Peer, Sicil.; Grenade, Blood-Peer, Knoop (Orig. Ausg.); Beterave auch Poire au vin und Sanguine d'Italie, Decaisne. — Mehreres über Blutbirnen siehe unter Herbst-Blutbirne.

Gestalt: kreiselförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig kurz abgestumpft spitz, um den Kelch platt abgerundet, wie sie auch Diel beschreibt, der sie als mittelgroß (2—2 $\frac{1}{4}$ " breit und ebenso hoch oder nur etwas höher) bezeichnet, während sie Andere klein nennen. Sie baut sich übrigens bald länger, bald kürzer, oft fast rundlich, nimmt auch, wie Decaisne's Abbildung zeigt, gegen Diel Einbiegung nach dem Stiele zu an, und ist überhaupt in Form und Größe veränderlich.

Kelch: groß- und breitblättrig, oft hartschalig, offen, in weiter flacher, ebener Einsenkung, obgleich die Abrundung der Frucht zuweilen ungleich ist und der Kelch öfters seitwärts geschoben steht.

Stiel: mäßig stark, 1" lang, grüngelb, nach dem Ende hin berostet, häufig warzig, sitzt obenauf schwachvertieft, oder neben einem Höcker, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, blaßgrün, später mehr gelblich, an der S.S. oft sanft carmin geröthet und in dem Roth fein weißlich-, auf der übrigen Schale gelbbraunlich-punktirt, auch häufig leicht und dünn berostet, wodurch das Roth getrübt wird.

Fleisch: rosenroth, ums Kernhaus und auch sonst stellenweise carmoisinroth, abknackend oder rauschend, von noch angenehmem fast reinem Zuckergeschmack (von einem sehr reinen, süßen, rosenartigen Geschmack, Diel).

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im ersten Drittel des Sept., nur im Sommer 1863, in welchem Alles früher zeitigte, war sie den 24. Aug. reif; sie ist zwar noch zum Rohgenuß brauchbar, besser aber dient sie zum Kochen und Trocknen und wird überhaupt nur der Merkwürdigkeit wegen gepflanzt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Diel sehr stark, wird groß und fruchtbar, macht gerne Hängäste. — Die Blätter meines nicht triebigen Baumes sind rundlich, zum Theil auch eirund und oval, meist herzförmig, mit meist kürzer, zuweilen auch mit längerer, auslaufender Spitze. Rundliche Blätter 2—2 $\frac{1}{4}$ " breit, 1 $\frac{3}{4}$ —2" lang, andere länger, oben und unten fein wollig, unterseits durch den stärkeren Wollüberzug graugrün, oberseits mattgrün, zum Theil röthlich geädert, ganzrandig oder nur an der Spitze unregelmäßig gezahnt, schwach schifförmig oder muldenförmig und hier und da wellenförmig, steif und lederartig. An den Sommerzweigen scheinen die Blätter nach oben hin mehr oval oder eirund zu sein, doch schildert sie Diel ähnlich den Fruchtholzblättern als ansehnlich groß, von Form rund-herzförmig, wie das Blatt einer Pappel, 3—3 $\frac{3}{4}$ " breit und ebenso lang, öfters sogar breiter als lang, wegen der darauf sitzenden Wolle düster von Farbe. — Blütenknospen groß, kegelförmig, sanftgespitzt, hellbraun mit dunkelbraun schattirt, am Grunde etwas weißlich. — Farbe der Sommerzweige nach Diel schwer zu beschreiben, grün mit braun gemischt, auf der Schattenseite dunkel olivenfarbig, dabei wollig und fein weißgrau punktirt. Nach Decaisne sind sie schwärzlich violett, gelblich punktirt.