

**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.

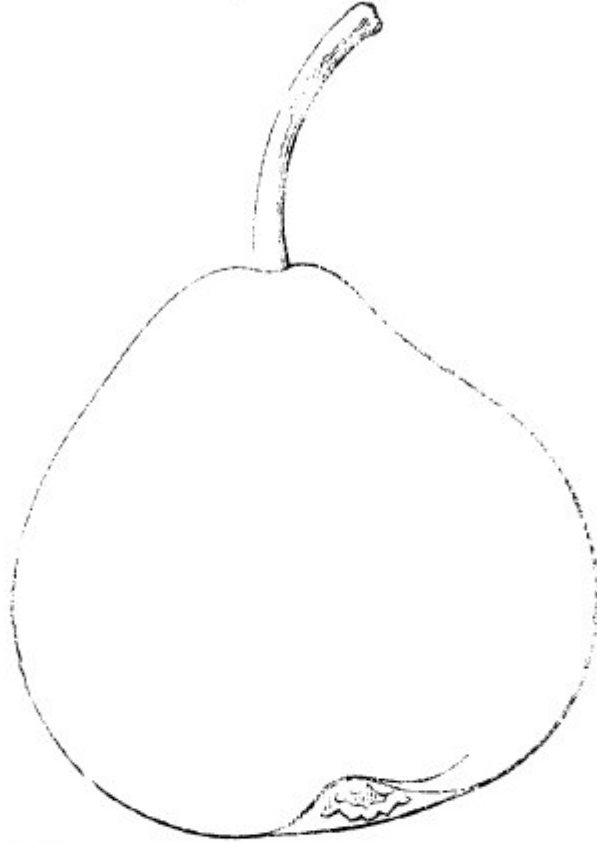


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 154. Tertolen's Herbstzuckerbirne. I, 2. 2. Diel; IV, 1 b. Suc; III, 2. 3.



Tertolen's Herbstzuckerbirne. Diel \*\* + S.

Heimath und Vorkommen: sie ist holländischen Ursprungs; doch kannte sie Knoop noch nicht. Sie wird seit ihrer Verbreitung durch Diel, der sie 1796 empfing, jetzt auch mehrfach in deutschen Gärten gefunden.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 18. — Dittr. I, S. 696. — Oberd. S. 437. Im Obsteabinet Jena 1856 ist sie ziemlich gut abgebildet. — Den langen von Diel geführten Namen „Van Tertolen's Herbstzuckerbirne, Suyker Peer van Tertolen,“ glaubte man in den obigen einfachen verwandelt zu dürfen. — Oberd., wie ich selbst, hielten die Tolisduyn's grüne Herbstzuckerbirne, Suyker Peer van Tolisd. (Diel IV, S. 18. — Dittr. I, S. 691) längere Zeit für identisch, und zwar empfing Oberd. beide von Diel und Dittrich überein. Doch hatte Herr Oberförster Schmidt die Tolisduyn bei der Ausstellung in Gotha, nach seiner Aussage auch aus Diel's Hand anders, aber es ist die Frage, ob hier doch nicht etwa ein Irrthum untergelaufen ist. — Oberd. erhielt sie auch als Petit Romain aus Enghien.

**Gestalt:** rundlich, nach dem Stiele zu kurz- und stumpfspitz, nach Viel einer kleinen platten Crasanne ähnlich,  $2\frac{1}{4}$ " breit und ebenso hoch. Auf Hochstamm bleibt sie meist merklich kleiner.

**Kelch:** klein, sehr hartschalig, offen, weit aber leicht eingesenkt, mit etwas Falten.

**Stiel:** holzig, stark,  $1\frac{1}{4}$ " lang, oft unten fleischig, oben auf, wie eingesteckt, mit einigen Beulen.

**Schale:** fein rauh, hellgrün, später citronengelb, zuweilen schwach goldartig geröthet, mit charakteristischen starken bräunlichen, haselnußfarbenen Punkten, Rostfiguren und oft Rostüberzügen.

**Fleisch:** mattweiß, sehr saftig, ums Kernhaus etwas steinigt, butterhaft, von erhabenem süßen Zuckergeschmack und muskateilerartigen Geruch.

**Kernhaus:** sehr klein, öfters unregelmäßig, mit meist unvollkommenen weißlichen Kernen.

**Reife und Nutzung:** Anfangs bis Mitte November, nicht lange haltbar; kühl aufbewahrt jedoch oft 4 Wochen dauernd.

**Eigenschaften des Baums:** derselbe wächst gut, Anfangs aufrecht, später jedoch mit zerstreut stehenden Zweigen, trägt reichlich, ist gesund, doch bewies er sich hier gegen Kälte nicht unempfindlich. In milderem Klima z. B. schon bei Oberdieck thut der Baum auch noch hochstämmig in nicht zu trockenem Boden gut, doch wird die Zwergform am meisten zu empfehlen sein. — Auch von Andern wird die Güte der Frucht und die Tragbarkeit des Baums gelobt. — Blätter eiförmig und länglich eiförmig,  $1\frac{3}{4}$ " breit, mit der oft lang auslaufenden Spitze  $2\frac{3}{4}$ " lang, einzelne eirund, glatt, etwas undeutlich gefägt, bisweilen ganzrandig, schifförmig und etwas wellenförmig, Spitze gekrümmt. — Blütenknospen groß, etwas stechend spitz. — Sommerzweige dunkelbraunroth, gegenüber gelblich braun, fein grauweiß punkirt.

Auch nach den Erfahrungen im Jahre 1859, in welchem die Frucht auf Hochstamm wiederum sehr klein blieb, möchte ich die Erziehung derselben auf Pyramiden- und Spalierbäumen, die regelmäßig im Schnitt gehalten werden, am meisten empfehlen.