



Obstsortendatenbank

Textquelle:

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

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

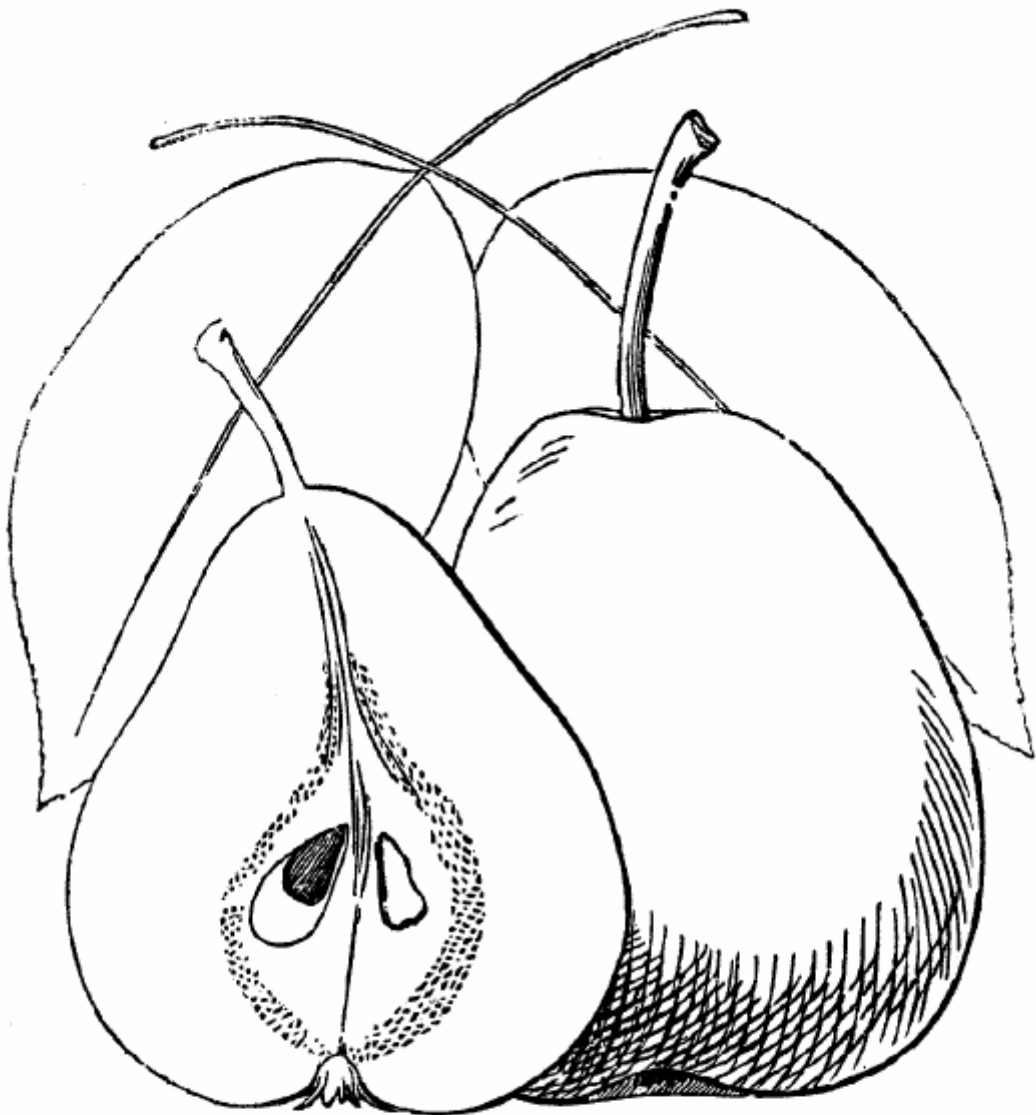
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Die Thompson's. Cat. Lond. \*\*! Okt. Nov., einige W.

Heimath u. Vorkommen: irre ich nicht, so habe ich irgendwo gelesen, diese delikate Frucht sei von v. Mons ohne Namen nach London gekommen, wenigstens wurde sie dort zu Ehren des Hrn. Thompson, der der Vorsteher der Gärten der Soc. war u. Verfasser des Lond. Cat. ist, benannt u. hat sich unter seinem Namen sowohl in England, als Amerika verbreitet. Hogg, im Manuale, nennt sie eine der besten Birnen, und Downing lobt sie ebenso. Auch ich fand sowohl in Nienburg, als in Zeinsen sie ganz schmelzend u. delikat, u. verdient sie es sehr, überall gepflanzt zu werden, besonders als Zwerg, auch selbst hochstämmig. Das Reis erhielt ich aus London durch Urbanek und von Hrn. v. Flotow, (der es von Mezger bezog) überein.

Literatur u. Synonyme: Lond. Cat., S. 152, Nr. 413, Thompson's, schildert sie als blaßgelb, umgekehrt eiförmig, 2ter Größe, schmelzend, erster Qualität für die Tafel, reisend Nov. und im Geschmack der Regentin sehr ähnlich. Hogg im Man. ebenso, erwähnt noch, daß zimmtsarbiger Kost ziemlich häufig,

der Kelch offen u. flach vertieft, der Stiel  $1\frac{1}{4}$ " lang sei, sagt, der Baum sei sehr gesund, trage ausgezeichnet reich u. gedeihe am besten auf Wildling. Lindley Pomol. Brit. hat sie nicht. Downing, S. 413 setzt die Reife in Okt. u. Nov. Elliott, S. 353. — Nach einer Bemerkung des Hrn. De Jonghe zu Brüssel hieße die Thompson's bei Brüssel Poire de Vlessembeck nach einem Dorfe bei Brüssel. Die zu Lyon 1857 versammelt gewesenen Pomologen geben als Syn. der Poire Castelline an: Thompson's u. Conseiller Ranwez. Die Castelline kenne ich noch nicht, die Conseiller Ranwez, wie ich sie von der Soc. v. Mons habe, ist aber von der Thompson's gewaltig verschieden u. mag dies um so mehr irrig sein, da Decaisne den Namen P. Castelline als Syn. hat bei Franc. Real. In der Monatschr. II, S. 252 gedenkt Hr. v. Flotow der Thompson's sehr lobend, u. setzt die Reife, wie ich sie fand, in Okt. Decaisne hat die Thompson's VI, tab. 40 und als einziges Syn. Vlessembeck.

Gestalt: mittelgroß; die Form stand in Nienburg zwischen einer etwas hohen umgekehrten Eiform u. Kreiselform und neigt in meinem jetzigen Boden mehr zur Kreiselform. Gute Früchte sind 2" breit und  $2\frac{1}{2}$ " hoch. Downings Fig. gibt uns Holzschn. oben größer. Elliotts Fig. gleicht mehr in Form meiner Fig. u. ist  $2\frac{3}{4}$ " breit u. hoch. Decaisne gibt sie zwischen beiden, doch sehr groß,  $3\frac{1}{2}$ " breit,  $3\frac{3}{4}$ — $4\frac{1}{2}$ " hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bald so zurundet u. etwas abstumpft, daß sie noch gut aufsteht, bald mehr eiförmig abrundet. Nach dem Stiele macht sie nur schwache, oft keine Einbiegungen und kurze oder längere, etwas, oft auch sehr wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, flach vertieft, ist oft aller Ausschnitte beraubt, die, wenn sie vorhanden sind, dürr, breit, mäßig lang sind u. divergirend auseinander stehen. Aus der Kelchsenkung entspringen über die Frucht hinlaufende flache Erhabenheiten, die die Rundung gern etwas verderben u. ist überhaupt die Oberfläche der Frucht oft etwas fein beulig.

Stiel: holzig,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ " lang, sitzt bei den mehr abgestumpften flach vertieft, mit einigen kleinen Beulen umgeben, ging aber bei mir meistens halb oder ganz aus der Spitze der Frucht heraus.

Schale: fein, vom Baume wachstartig grüngelb, in der Reife schön gelb. Röthe hatten meine Früchte nicht, u. gedenkt nur Elliot einer leicht rothen Backe, sowie ich in Zeinsen 1 Frucht hatte mit röthlich-goldartiger Sonnenseite. Punkte fein, fallen nicht ins Auge; zimtfarbiger Rost findet sich meistens ziemlich häufig, fehlt auch oft wieder. Geruch schwach.

Fleisch: mattgelblich, fein, sehr saftreich, ganz schmelzend, auch in meinem ungünstigen Boden ums Kernhaus gar nicht körnig, von delikatem, etwas süßweinigem Geschmacke, der dem der Regentin sehr ähnlich ist, u. im Nachgeschmacke etwas leicht Zimmtartiges hat.

Kernhaus: geschlossen oder mit nur kleiner hohler Achse; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, vollkommene mäßig große Kerne.

Reifezeit und Nutzung: zeitigte mir in warmen Jahren schon um halben Okt., in dem sehr kalten Jahre 1864 Ende Okt. Ist nicht eigen auf den Frostpunkt und hält sich im mürben Zustande ziemlich lange.

Der Baum wächst gemäßig, ist aber gesund u. früh sehr fruchtbar. Sommertriebe kurzgliedrig, wenig gekniet, lebergelb, ziemlich zahlreich, doch fein punktiert. Blatt glänzend, mittelgroß, fast flach, bald elliptisch, bald mehr breitlanzettlich oder eilanzettlich, mit langer, schöner Spitze, nur gerändelt. Aftersblätter klein, fehlen meist. Blatt der Fruchttaugen elliptisch, oder breitlanzettlich, (selten so oval, wie das eine Blatt des Holzschnitts) ganzrandig oder gerändelt. Augen stark, spitz, konisch, abstehend. Oberbied.