

**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.

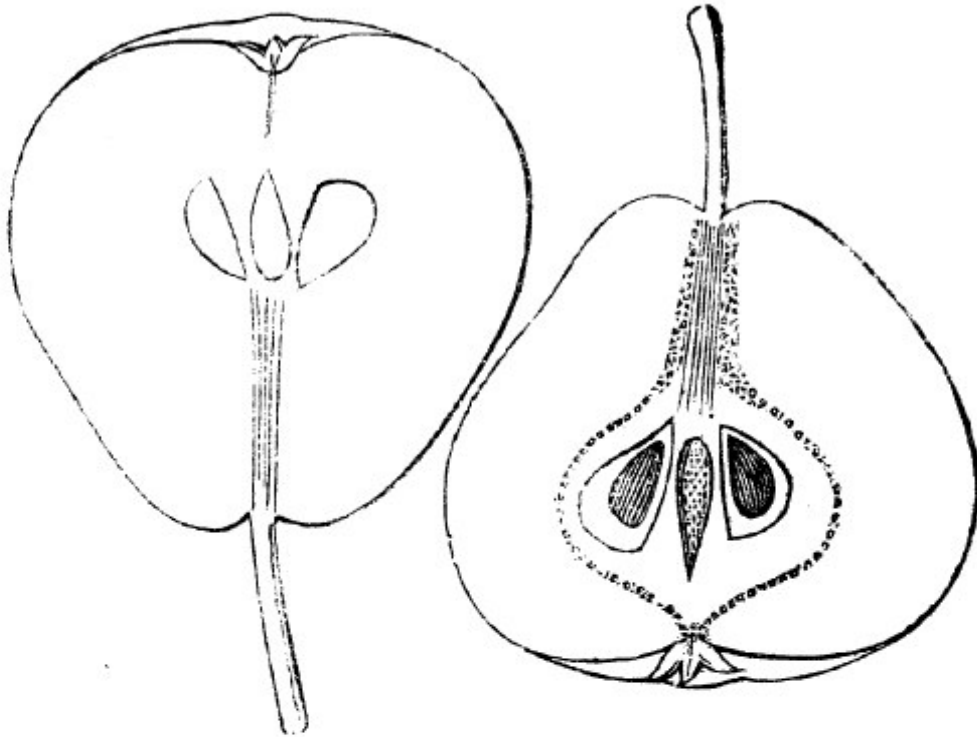


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 129. Die Thouin. II, 2. (1). 2. Diel; IV, 2 b. Luc.; III, 2. Zahn.



Die Thouin. Diel (van Mons)<sup>2</sup>\* † S. (meist nur K. für W.)

Heimath und Vorkommen: van Mons erzog sie und benannte sie nach dem damaligen Direktor des Jardin des Plantes Jean Thouin in Paris.

Literatur und Synonyme: Diel R.R.D. II. S. 176. Die Thouin, Bergamotte Thouin. — Synonyme sind nicht bekannt. — Notizen über sie gaben Diel selbst im Inst. Verz. II. S. 59; ferner von Flotow in Monatschr. II. S. 242, auch Oberdieck in f. Anl. S. 274. — Dittrich hat sie I. S. 649. — In einigen französischen Obstverzeichnissen wird Beurré Thouin als Synonym der Winter-Relis angegeben, worauf hier aufmerksam zu machen ist.

Gestalt: bergamott- oder noch mehr freiselförmig,  $2\frac{1}{4}$ '' breit und ebenso hoch, doch öfters niedriger.

Kelch: klein, hornartig, hartschalig, offen, aufrecht, etwas wollig, in weiter seichter, meist mit flachen Beulen umgebener Einsenkung, oft auch ganz flach stehend.

Stiel: dünn, gelbgrün, holzig, 1'' lang, wie eingesteckt, oft auch mit etwas Fleisch umringelt.

**Schale:** glatt, hellgrün, stellenweise gelbgrün oder grünlichgelb mit dunkelgrünen feinen Punkten und Flecken und mit hellbraunem Krost um den Kelch.

**Fleisch:** weiß, körnigt, saftreich, rauschend (selten schmelzend — nach Diel soll es selbst butterhaft sein), von süßem nur schwachgewürztem Geschmack, der mehr dem der Pomeranzenbirnen, als dem der Bergamottbirnen ähnlich ist.

**Kernhaus:** mit ziemlich viel stärkeren Körnchen umgeben, Kammern weit, schelfförmig, mit wenigen nicht großen braunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen. Die Achse ist nur wenig hohl.

**Reife und Nutzung:** Mitte Oct., 3 Wochen haltbar nach Diel. — Die Frucht verlangt gute nicht zu trockene Witterung, wenn sie zum rohen Genuß noch brauchbar werden soll, in den meisten Jahren bleibt sie unschmackhaft, starkkörnig und klein, wird auch leicht von braunen Fasern durchzogen. Doch kann sie, kühl aufbewahrt, im December und Januar, bis wohin sie sich meist hält, noch als Winterkochfrucht dienen, und hierzu kann sie bei der reichen Tragbarkeit des Baumes hauptsächlich auch nur empfohlen werden.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst sehr stark, macht einen gesunden aufrechten Stamm, gibt prächtige Pyramiden, trägt wie erwähnt sehr fleißig, und zwar meist büschelweise, gedeiht auch auf Quitte. — Die Blätter sind eiförmig, am ältesten Holze oft rundlich, ziemlich stark zugespitzt, mit der entweder auslaufenden oder halbaufgesetzten Spitze  $1\frac{3}{4}$ “ breit,  $2\frac{1}{2}$ —3“ lang, unterhalb wenigstens alle etwas wollig, ganzrandig oder nur nach vorne hin etwas verloren gesägt; am Rande leicht wellenförmig, die Spitze sichelförmig gebogen, sehr dunkelgrün und glänzend, oft groß, auf der Mittelrippe oben oft schwarzborstig. — Blüthenknospen mäßig groß, kurzkegelförmig, stumpfspitz, mit etwas klaffenden, hie und da borstigen Deckblättern, dunkelbraun, an der Spitze oft etwas weiß oder gelbwollig. — Sommerzweige wollig, an den Knospen wenigstens zu bemerken, oben meist verdickt, gelbgrün oder grünbraun, an der Sonnenseite etwas röthlich, oft fast schwärzlich mit ziemlich vielen gelblichen Punkten.