



Obstsortendatenbank

Textquelle:

**Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Garteninspektor **C. Lucas**,

und

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

Fünfter Band: Birnen.

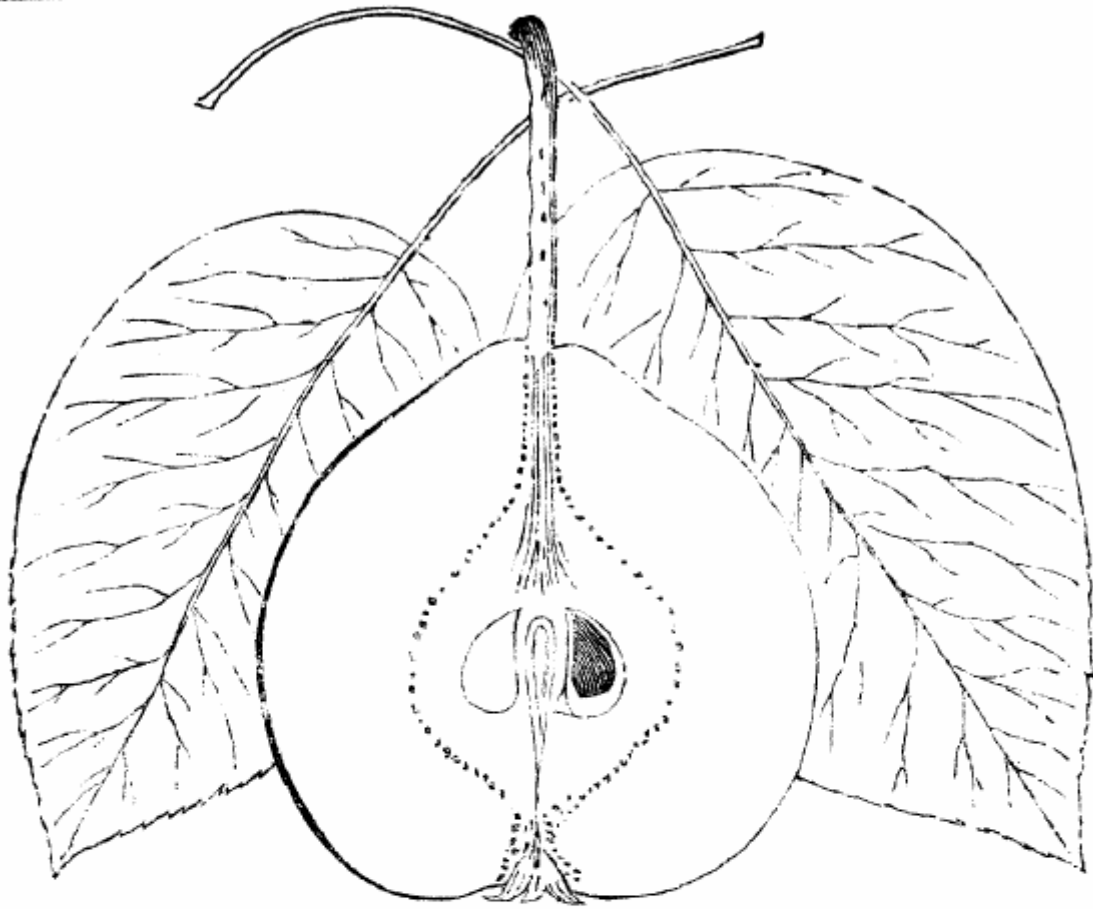
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Türkische müskirte Sommerbirne. Diel. **, S. Ende Aug. bis Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht stammt aus der Türkei und kam auf demselben Wege wie die folgende, von Diezler in Wien, an Diel. Sie ist ungleich besser als letztere, wird in guten Sommern bei uns schon ziemlich groß und schön, ihr Fleisch ist butterhaft und wohlschmeckend, und sie verdient deshalb als eine noch frühe Frucht weiter empfohlen zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.D. VI. S. 155: Türkische müskirte Sommerbirne, Misk Armudi (Misk, müskirt; Armudi, Birne). — Dittr. Bb. I, S. 578. — Liegel, Anweisung S. 64. — Dochnahl S. 19. — Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: Diel beschreibt sie als den Dechantenbirnen am nächsten stehend, dickbauchig mit einer starken mehr oder weniger abgestumpften Kegelspitze. Der Bauch sige stark nach dem Kelche hin, um diesen wölbe sie sich halbkugelförmig, doch so abgeflacht, daß sie noch aufstehe. Nach dem Stiele zu endige sie gewöhnlich ohne Einbiegung stumpfspitz. Ihre Größe gibt er auf $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{5}{8}$ " in der Breite und ebensoviel oder etwas mehr in der Höhe an — was schon mit meiner Zeichnung trifft, nur

blieb die Frucht kleiner, deren Form ich nach meiner Tafel als rundlich oder freiselförmig werde bezeichnen können.

Kelch: langblättrig, graugrün, halboffen, in oft nur seichter, oft aber auch ansehnlich tiefer, gewöhnlich ebener Einsenkung.

Stiel: auffällig lang, bis $1\frac{1}{2}$ " , gelbgrün, etwas warzig oder braunfleckig, steht obenauf, wie eingesteckt, in Fleischwarzen, oder neben einem Wulste. Vom Stiele bis zum Kelche geht bei einzelnen Früchten eine Furche herab, wie bei den Pflaumen.

Schale: am Baume etwas bläulich beduftet, durch körnige Unterlage uneben, sonst glatt, hellgrün, später gelbgrün, doch dann schon überreif, mit undeutlichen dunkelgrünen Punkten, -an der Sonnenseite hie und da etwas schwacher Röthe, meist nur in röthlichen Punkten bestehend, auch mit etwas Rost, doch besonders nur um den Kelch.

Fleisch: weiß, recht saftreich, butterhaft schmelzend, von recht gutem wirklich müskirten und durch feine Säure gehobenen Zuckergeschmack. — Diel hat ihn als gewürzhaften, recht angenehmen, zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Muscatellergeschmack bezeichnet.

Kernhaus: mit ziemlich vielen und zum Theil starken Körnchen umgeben, Kammern nicht groß, muschelförmig, mit meist vollkommenen, schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne zeitigte 1859 zu Ende des Aug. zugleich mit ihrer Namensschwester Hussein Armudi, in weniger warmen Sommern wird jedenfalls ihre Reife Anfangs September sein, wie Diel angibt. Die Frucht muß noch grün abgenommen werden, denn irgend gelb ist sie schon innen teig und überhaupt hält sie sich nur höchstens 8 Tage, ist aber als wohlschmeckende Tafelfrucht recht schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Diel lebhaft, geht hoch und ist recht fruchtbar, und ich kann letzteres nach den seit einigen Jahren tragbar gewordenen Probezweigen bestätigen. — Die Blätter sind meist eirund, öfters auch oval, ziemlich groß, 2" breit, $2\frac{3}{4}$ " lang, mit auslaufender Spitze, unterhalb, doch auch oberhalb meist deutlich wollig, sehr verloren gezahnt, meist ganzrandig, flach, nur die Spitze ist häufig spiralförmig gebogen, und die Blätter hängen an den dünnen oft $2\frac{1}{2}$ " langen Blattstielen meist über. — Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, hellbraun mit dunkelbraun schattirt, etwas gelbwollig. — Sommerzweige schwachwollig, stark und dick (besonders nach den gelbwolligen Endknospen hin), olivengrün, an der Sonnenseite dunkelrothbraun, fein schmutzig weiß punkirt.