

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

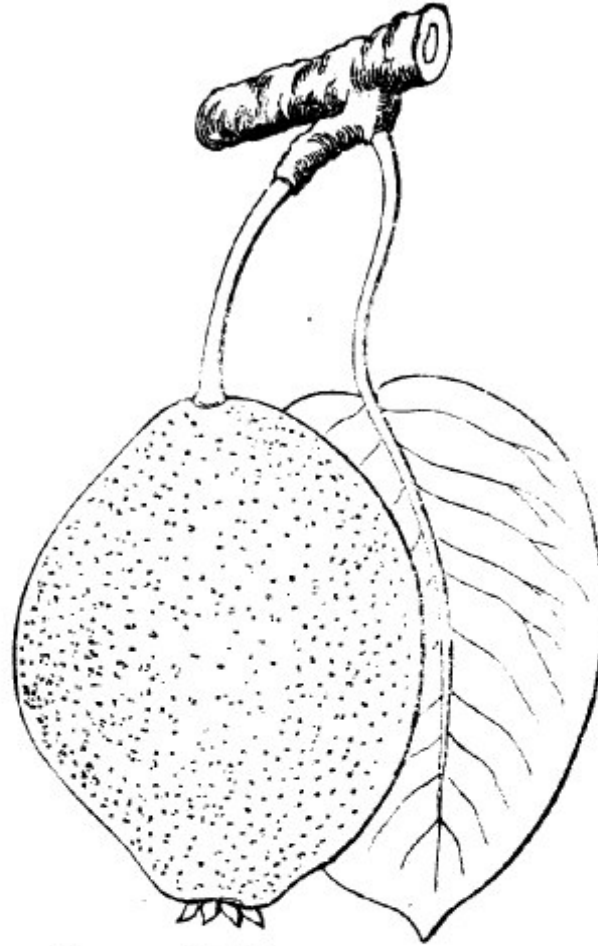
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Sommer-Eierbirn. Diel. * † † ! S.

Heimath und Vorkommen: Deutsche Frucht, die auch Beste Birne genannt wird und früher besonders in der Wetterau und um Frankfurt, auch im Elsaß am meisten gebaut wurde, jetzt aber fast überall ziemlich verbreitet ist.

Literatur und Synonyme: War den Franzosen nicht bekannt, oder wenigstens von dem, was in Frankreich damals als Paire d'oeuf ging, nach Diel verschieden. (Deffen Heft I. S. 188.) — Mayer (Pomon franco. No. 30, t. XXIV.) nennt sie Colmar d'été, Straßburger beste Birn, Würzburger Sommercitronenbirn. — Als *Pyrum ovatum* hatte sie schon Joh. Bauhin. Dittrich fügt ebenfalls Colmar d'été ihrem Namen hinzu und Oberd. schreibt mir, daß eine Colmar d'été, die er aus Belgien habe, das wollige Blatt der vorliegenden zeige. — Duhamel III. S. 34 Paire d'oeuf. — Im L.D.G. (VI. 32. t. 19.) ist sie recht schön abgebildet. — In Württemberg wird sie auch Saurüssel genannt. (Luc. S. 157.)

Gestalt: eiförmig oder noch mehr elliptisch mit etwas vorgeschobenem Kelche, 2" breit und stark 2 1/2" hoch, mittelbauchig, nach

Oben und Unten ziemlich gleich abnehmend, doch nach dem Kelche zu etwas mehr abgestumpft.

Kelch: klein, halb offen, obenauf zwischen kleinen Fleischwärzchen.

Stiel: stark, bis $1\frac{1}{2}$ " lang, meist krummgebogen, obenauf oder in einem kleinen Grübchen.

Schale: etwas rauh und stark, gelblich grün, später etwas mehr gelb, mit röthlichem Anflug und sehr zahlreichen grauen Punkten, auch feinen Rostanflügen, besonders um den Kelch.

Fleisch: mattweiß, saftig (überreif schmierig), schmelzend, doch im Kauen etwas rauschend, von eigenthümlich zuckerartigem, mit feiner Säure vermishtem Muskatellergeschmack.

Kernhaus: etwas enge, vielkernig, Kerne vollkommen, schwarz.

Reife und Nutzung: Mitte bis Ende August oder Anfang September. Etwas früher abgenommen ist sie drei Wochen haltbar.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut, wird groß und ist recht fruchtbar. Eignet sich deshalb zu allgemeiner Anpflanzung, doch verlangt er milden Boden, sonst bleibt die Frucht klein und steinig. — Ist an seiner düsteren Belaubung kenntlich, indem die Blätter wie mit Mehl bestäubt erscheinen. — Blätter eiförmig mit etwas vortretender Endspitze, oft herzförmig, oft auch eiförmig, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, bis $2\frac{1}{2}$ " lang, oben und unten wollig, ganzrandig oder undeutlich- und immer sehr feingesägt, oft etwas wellenförmig, die Spitze meist halbspiralförmig zur Seite gebogen. — Blütenknospen dick, kurzkegelförmig, stumpfspitz, kastanienbraun, bisweilen etwas wollig. — Sommerzweige etwas stufsig, wollig, abgerieben, rehbraun, gegenüber gelbbraun mit vielen gelblichen warzigen Punkten.