

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

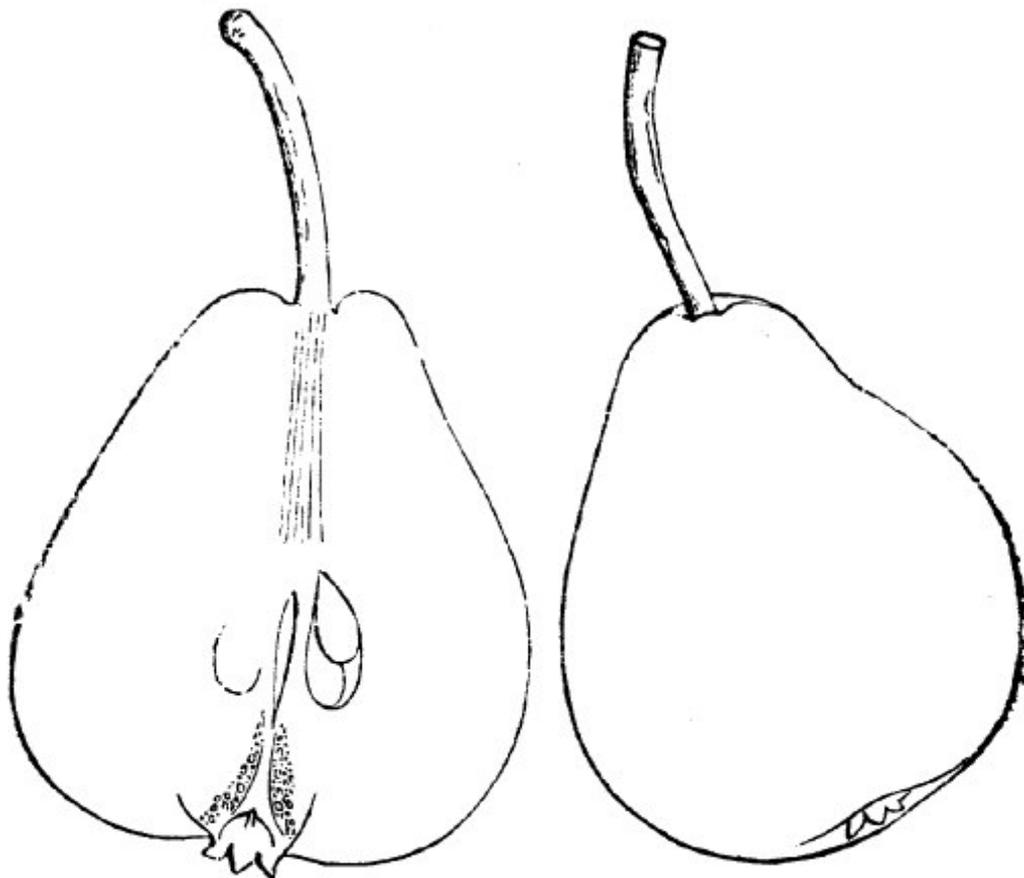
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Brüssler Zuckerbirn. Diel. * † S.

Heimath und Vorkommen: Diel bekam sie von van Mons als Verte dans Pomme, verandelte aber diesen nichtsfagenden Namen in den obigen. Scheint bis jetzt in Deutschland wenig Verbreitung gefunden zu haben.

Literatur und Synonyme: Diel R.R.D. II. S. 213; Dittr. I. S. 646. — An Herrn Lieutenant Donauer in Coburg sandte sie van Mons als Beurré verte, an Oberdieck (dessen Anl. S. 401 und 433) als Rousselet Satin und an von Hartwich als frühe Dechantsbirn, denn Oberdieck hat sie von diesem als van Mons frühe Dechantsbirn erhalten.

Gestalt: kegelförmig oder auch mehr mittelbauchig und eirund, oft mit etwas verlängerter Endspitze, meist nur mittelgroß, 2" breit und 2 $\frac{1}{2}$ " lang.

Kelch: hartschalig, lang- oder schmalblättrig, offen, mehr oder weniger eingesenkt, oft zwischen Beulen.

Stiel: stark und holzig, meist charakteristisch lang (bis 2", auch selbst etwas mehr) und gekrümmt, wie eingesteckt obenauf, oder schief neben einem Bulste.

Schale: fein rauh, grünlichgelb, später hochcitronengelb, mit mehr oder weniger zimtfarbigem Rost und Punkten, ohne alle Rötthe.

Fleisch: mattweiß, von Diel bezeichnet als von erhabenem, fein zimmartigem Zuckergeschmack und ganz schmelzend, ist in manchen Jahren wenig gewürzt und auch öfters etwas steinigt, doch ist es süß und zum rohen Genuß noch angenehm.

Kernhaus: geschlossen. Kammern muschelförmig mit wenigen vollkommenen schwarzbraunen starken Kernen. Kegelförmige Früchte oft ohne Kernhaus.

Reife und Nutzung: Mitte Oktober, nicht lange haltbar, kann immer noch als Tafelfrucht oder in der Wirtschaft verwendet werden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, läßt aber bald nach. Baum bleibt klein, hat Aehnlichkeit mit dem der Beurré blanc, scheint aber etwas zärtlicher zu sein. — Blätter länglich eiförmig mit oft lang auslaufender Spitze, meist $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " breit, 3" lang, oft etwas lanzettförmig, glatt, undeutlich und nur vorne gesägt, schiffsförmig und wellenförmig, die meist langgezogene Spitze zurückgekrümmt. Stiel meist $1\frac{3}{4}$ " lang. — Blütenknospen groß, dick, fast stehenspiß. — Sommerzweige röthlich gelbbraun oder grauröthlich, weißgelb oder rostbraun punkirt.

Bemerkungen. Auch nach Oberdieck wird die Frucht hochstämmig nicht mehr gut und groß und mehr kreiselförmig, bleibt auch grüner. Leichter, etwas feuchter Boden scheint ihr am meisten zuzusagen und am besten macht sie sich auf Quitte. Ebenso will sie Herr Kunstgärtner Reinhardt in Weisdorf nicht besonders loben. (Raumb. Ver.) — Die Sorte ist aber doch immer noch der Pflanzung werth, besonders deshalb, weil der Baum sehr tragbar ist.

NB. Die Frucht ist hier nach einer Durchschnittszeichnung im Neuen Deutschen Obstcabinet (Jena 1856), nach Früchten von Herrn Garteninspector Sinning in Ballenstedt, und nebenbei zugleich in der Größe und Form gezeichnet, wie sie in guten Jahren auf Hochstamm noch in Weiningen sich ausbildet. Der Stiel ist meist ungleich länger.