



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

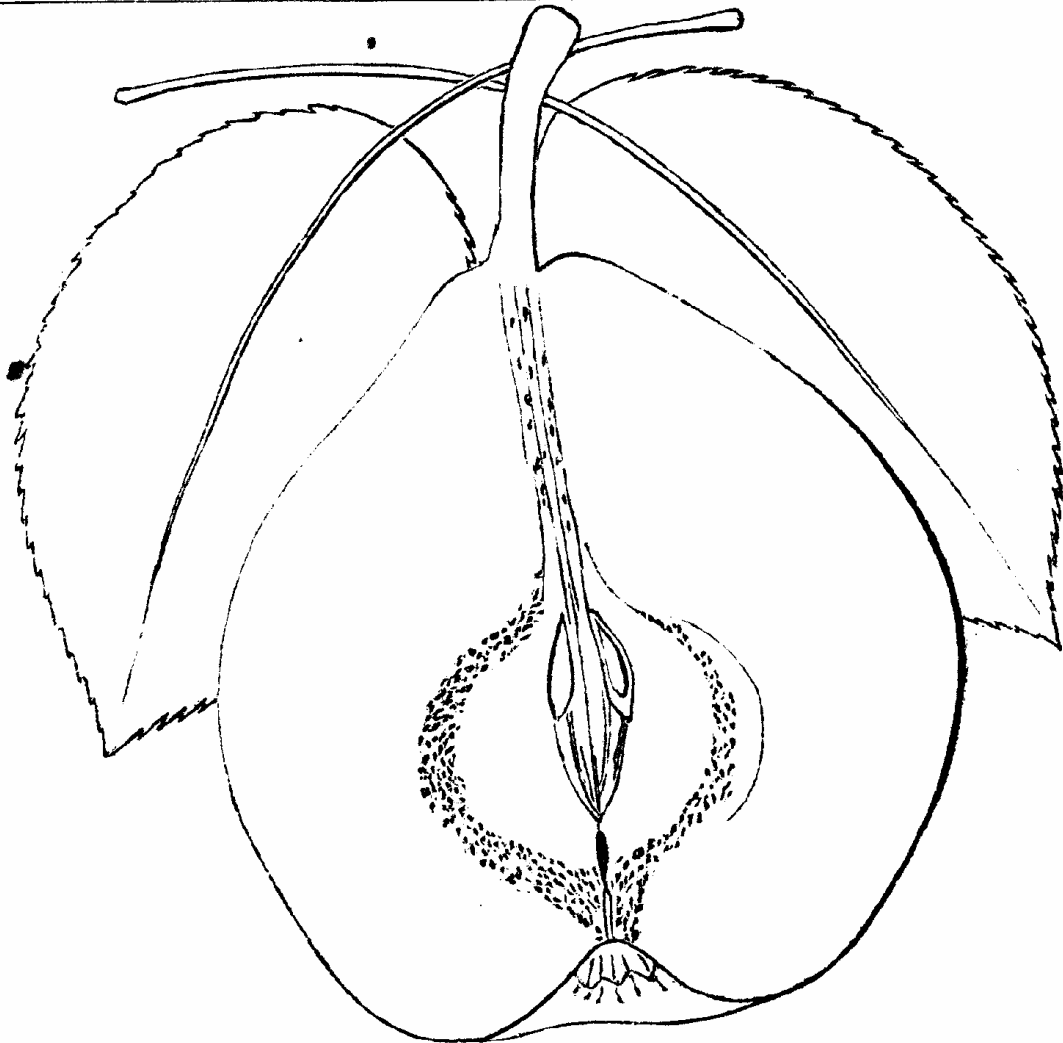
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Die Jalousie. Diel (Duhamel). Fast ** †. Ende Oct.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Frankreich. Diel bemerkt, wie viele Mühe es ihm gekostet habe, diese Frucht, wie manche andere Duhamel'sche Sorte, selbst aus Frankreich ächt zu erhalten, bis er sie endlich aus der Abtei Maximin zu Trier bekommen habe. Scheint in Deutschland sich wenig zu finden, paßt auch wenigstens für Norddeutschland nicht hinreichend, da sie hier nicht recht voll zu tragen scheint und merklich körnig bleibt, sowie die Chaumontel, mit der sie in Frucht (wenn man recht kurzgebaute Exemplare der Chaumontel nimmt) und Baum viele Aehnlichkeit hat. Für Süddeutschland wird sie delikate Tafelbirn bleiben und setzt Diel sie in den allerersten Rang.

Literatur und Synonyme: Diel N. R. D. IV, pag. 174 die Eifersüchtige; La Jalousie. Diesen Namen durch Eifersüchtige zu übersetzen, trage ich Bedenken, da der Sinn des Namens uns nicht bekannt ist, und diese Uebersetzung eben so unrichtig sein könnte, als Hermannsbirn für St. Germain. Hat Merlet Recht, der den Namen davon herleitet, daß sie so vortrefflich sei, daß die andern Birnen Ursache hätten eifersüchtig zu sein, so müßte es doch heißen: die Eifersucht erregende. — Dittrich I, p. 673. Das I. Obstcab. gibt Lieferung 26 in der Form richtige, doch zu wenig kenntlich illuminirte Abbildung. — Duhamel III, p. 70 Taf. 47 Fig. 3. Kraft II, Taf. 106 kann immerhin die rechte sein, und wäre nur die Illumination nicht naturgetreu und Kammern des Kernhauses und Kerne zu groß. Pomona francoica Taf. 54 vielleicht nicht die rechte; wenigstens zu groß und am Stiele und Kelche allzu stark und zahlreich gerippt. Auch Diel bemerkt, daß Mayer idealisirt habe. Christ hat sie falsch. — Der Londoner Catalog p. 141 und Downing p. 395 setzen sie in den 2ten Rang. Von den mir bekannten belgischen Catalogen haben

sie nur der Bapeleu'sche und der Bildvorder, welcher letztere als Synonym Poire de Pucelle angibt. — Im Rouener Bulletin S. 32 ist sie von gleicher Form und Größe, wie auf dem Holzschnitte oben gezeichnet.

Gestalt: dickbauchig kreiselförmig, und fast immer in der Breite etwas verschoben, so daß die Breitendurchmesser merklich ungleich sind; nach Diel im breitesten Durchmesser $3\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch, kleinere Früchte oft etwas kegelförmig, stark abgestumpft. Früchte dieser Form sah ich hier noch nicht und waren die Früchte bei mir und in Herrnhausen, wohin sie von Diel auch kam, etwas weniger groß, oft selbst noch etwas kleiner als obige Figur. Der Bauch sitzt nach Diel fast $\frac{2}{3}$ der Fruchthöhe nach dem Kelche hin, um den sie sich flach abrundet und breit aufsteht; nach dem Stiele macht sie oft auf der einen Seite eine Einbiegung und endigt schnell mit einer breiten, kurzen, stark abgestumpften Spitze. Ich habe mehrmals notirt, daß bei den Früchten, welche ich hatte, der Bauch doch mehr der Mitte nahe gesessen habe und die Spitze wenig abgestumpft gewesen sei; auch bildet Duhamel sie der obigen Figur ganz ähnlich ab, und sind Diels Früchte vielleicht große Exemplare vom Zwergbaume gewesen.

Kelch: kurzblättrig, ziemlich hartschalig, doch nicht eigentlich hornartig, sondern nur verdorrt und verstümmelt, offen, sitzt in geräumiger Einsenkung, auf deren Rande sich flache Erhabenheiten bilden, die sich auch am Bauche etwas beulenartig erheben.

Stiel: nach Diel oft recht stark, fleischig aussehend, 1" lang, war bei mir immer holzig und mäßig stark (Folge größerer Kleinheit der Frucht), und sitzt auf der Spitze in einer kleinen Grube, oder wie eingesteckt.

Schale: fein rauh; Grundfarbe vom Baum hellgrün, in der Zeitigung nur etwas gelblich grün, doch tritt die Grundfarbe nur fleckenweise hervor, indem die Frucht mit einem etwas grünlich zimmetfarbigen Roste bald leicht, und stellenweise wie zerprengt, bald stärker überzogen ist. Besonnte haben einen kleinen Anflug verwaschener erdarter Röthe, die bei mir über einen etwas größeren Theil der Sonnenseite verbreitet und stärker blutartig braun war. Die zahlreichen feinen Punkte treten nur auf der Sonnenseite und besonders in der Röthe deutlicher hervor. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist nach Diel mattweiß, überfließend von Saft, schmelzend, um das Kernhaus körnig, von kraftvollem gewürzhaften, der St. Germain und Grauen Herbstbutterbirn ähnlichen Geschmack. Bei mir war es überhaupt etwas fein körnig, in weniger warmen Jahren nur stark halbschmelzend und hat der Geschmack allerdings viel von dem eigenthümlichen delikaten süßen Gewürz der St. Germain.

Kernhaus: klein; die engen länglichen Kammern enthalten häufig nur taube, in ihrer Vollkommenheit nach Diel schwarze (bei mir nur braune), etwas langgespitzte Kerne. Kelchhöhle sehr flach.

Reife und Nutzung: zeitigt gegen Ende October und hält sich, nicht zu spät gebrochen, 4 Wochen. In recht warmen Jahren zeitigte sie hier auch so; in kälteren Jahren hatte ich am 10. Oct. noch zu früh gebrochen und mürbeten die etwas welken Früchte Ende November. Hauptsächlich nur Tafelfrucht.

Der Baum, welcher auf Quitte nicht gedeiht, wächst lebhaft, wird mittelmäßig groß und bald fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, oft ziemlich dünn, merklich stufig, ohne Wolle, stellenweise etwas mit Silberhäutchen gefleckt, röthlich lederfarben (schmutzig braunroth), zahlreich und ziemlich in die Augen fallend punktirt. Blatt klein mit schiffsförmig aufwärts gebogenen Rändern und stark rückwärts gekrümmter Spitze, glatt, glänzend, bald elliptisch, bald mehr eiförmig, mit ziemlich starken scharfen Sägezähnen. Austerblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen oval mit aufgesetzter Spitze, oder oval-eiförmig. Augen stark, dick, kegelförmig, spitz, stark abstehend, auf ziemlich stark vorstehenden Trägern. **Oberdieck.**

Anmerkung. Nach Vivort Ab. IV, S. 15 gibt es außer der vorliegenden Duhamel'schen Sorte noch eine Jalousie de Fontenay-Vendée und in Catalogen wird dieser das Syn. Belle des Esquermes hinzugegeben. Beide haben nach ihrer Abbildung und Beschreibung große Ähnlichkeit mit einander, doch erscheint die Fontenay mehr birnförmig und sie soll etwas früher reifen (oft schon Ende Sept.) und etwas besser als die andere sein. Doch wird das Fleisch der Fontenay von Vivort nur als schmelzend, das der andern dagegen gerade als butterhaft bezeichnet. J.