Blluftrirtes

Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirfung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalaffeffor F. Jahn, Inftitutsvorftand G. Rucas,

und

Superintendent 3. G. C. Dberbied.

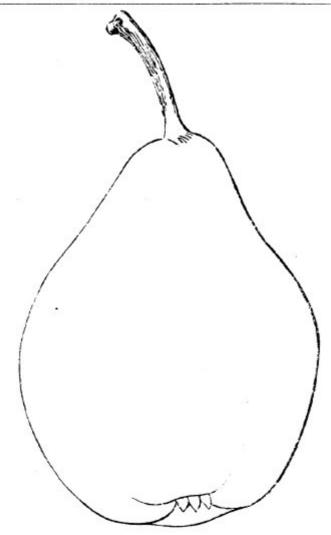
Bmeiter Band: Birnen.

Mit 263 Beichreibungen und Abbildungen.

~450,63866666

Stuttgart.

Berlag von Ebner & Seubert. 1860. No. 63. Raifer Alexander. I, 3. 2. Diel; III, 1 a. Luc.; III, 2. 3abn.



Raifer Alexander .. Diel. * + S. (meift K. 28.)

Heimath und Bortommen: Wurde von Bouvier in Jodoigne erzogen und nach dem Kaiser von Rußland Beurré Alexandre genannt. Sie muß wohl in ihrer Heimath bessere Eigenschaften erslangen, denn nach ihrem hiesigen Berhalten (an freistehenden Bäumen) muß man sich wundern, daß zu dieser Widmung keine bessere Frucht benützt worden ist.

Literatur: Diel R.R.D. I. S. 204; Dittr. I. S. 697; Oberb. S. 359. — Luc. S. 184. — Burbe von Diel oft unrichtig abgegeben, so baß nun an ihrer Statt häufig Bosc's Flaschenbirn (s. b.) geht. — Ich erhielt bie richtige Sorte noch aus Dittrichs hand, später auch wieder von Lucas.

Ge ft alt: eirund ober eiformig, bismeilen auch fast langlich-treiselformig, um ben Relch etwas beulig (wie sie auch im erwähnten Bandchen von Diel auf bem Titelkupfer gu feben ift), und mit unregelmäßigen Erhabenheiten, wie bei ber hermannsbirn.

Reld: ftartblattrig, langgespitt, aufrecht, fast offen, ziemlich tief

eingefenft.

Stiel: start, fleischig, 3/4" lang, meist obenauf ober schwach vertiest. Schale: glatt, hellgrun, später gelblichgrun, bisweilen mit etwas braunlicher Rothe, mit vielen feinen braunen Punkten und mehr ober weniger zersprengtem Rost.

Fleisch: mattweiß, körnigt, angeblich nach Diel überfließend, butterhaft, von erhabenem, fein gewürzhaftem Zuckergeschmad. Wird hier nur in guten Sommern schmelzend und der Geschmad ist ziemlich matt, gleichwie auch das Fleisch um's Kernhaus herum sehr viele Steine zeigt.

Rernhaus: hoblachfig, Rammern mufchelformig, geräumig, mit

menigen vollfommenen, an beiben Enben fpigen Rernen.

Reife und Rugung: Mitte November, 14 Tage (nach Diel allerersten Ranges), am besten zu genießen, wenn die grüne Schale gelbs lich wird. — Hier erzogene Früchte liegen oft burch den Dezember hindurch, aber der weiche Zustand tritt nur selten und nach guten Sommern ein; in den meisten Fällen ist die Frucht nur noch als Kochbirne für November und Dezember zu gebrauchen.

Gigenichaften bes Baumes: berfelbe mirb giemlich groß unb ftart, halt unfere Winter auch beffer als manche andere neue Sorte aus, und ift fehr fruchtbar, wenigstens in manchen Jahren, boch ift bie Anpflanzung nicht Jebermann zu empfehlen, wem nicht etwa mit fpateren Compotfruchten gebient ift. - Bielleicht macht fich biefelbe aber anbermarts und besonders am Spaliere beffer. - Blatter langlich eifor= mig mit meift auslaufenber furger Spige, 11/2-13/4" breit, 28/4" lang, glatt, oft etwas ftumpfgefägt, bie und ba etwas wellenformig, fonft flach, oft mit turgen ichmarglichen Borften auf ber Mittelrippe und an ben Bahnen ber Blatter, Stiel bis 21/2" lang. (Rach Diel find bie Frucht= blatter langlich herzförmig, größer als bie eiformigen Blatter ber Commerzweige, langer gestielt und bie Begahnung ift faum angebeutet. Bielleicht bringt bies ber uppige Buchs eines jungen Baumes mit fich, boch fast icheint es, als ob Diel bamals ichon bie Calebasse Bosc por fich gehabt habe.) - Bluthentnofpen groß, tegelformig, ftumpffpig, lichtbraun, mitunter etwas gelbwollig. - Commerzweige gelblich grunbraun, mit feinen ochergelben Buntten.

NB. Das abgebilbete Exemplar murbe an freistehender Pyramide erzogen. Alle Früchte erlangen biefe Große nicht.