



## 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.**

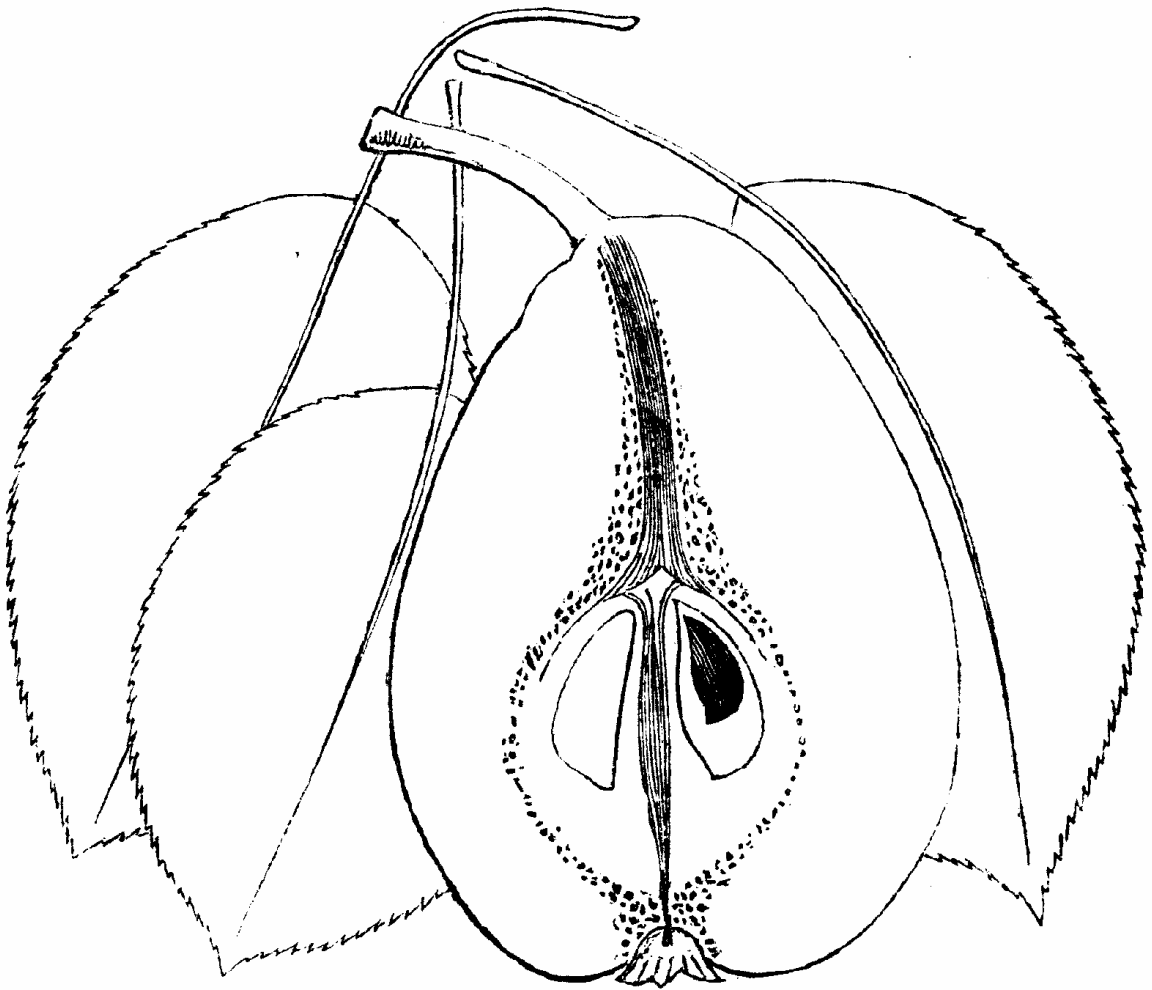
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Die Calvillbirn. Diel (van Mons). \*. Febr. u. März, bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie als Parfum Calville von van Mons, der sie wahrscheinlich erzogen hat, und wählte dafür den obigen, ihm selbst noch zweideutig scheinenden Namen, da weder das Fleisch den himbeerartigen Geschmack und Geruch der Calvill-äpfel hat, noch auch die Form der Frucht eine Aehnlichkeit mit den letztern bietet. Doch hat van Mons vielleicht die großen Fächer des Kernhauses vor Augen gehabt und seine Phantasie hat ihm dann wohl auch einen besondern Geruch oder Geschmack, den er den Calvillen verglich, an der Birne wahrnehmen lassen.

Literatur und Synonyme: Diel N. K. D. III, S. 135. — Dittr. I, S. 764. — Oberd. S. 316. Letzterer ist wenig mit der Frucht zufrieden, auch konnte ich zeither mich selbst wenig lobend über die aus Liegels Reifern erzogenen Früchte äußern, da ich sie an einem freien Standbaume nur klein und wie Oberd. auch abknackend und ohne Wohlgeschmack erhielt, allein Herr Med.-Rath Dr. Köper in Neubrandenburg sandte mir im vorigen Herbst die äußerlich ganz ähnliche und demnach richtige Frucht von besserer Qualität, jedenfalls von einem Spalierbaum aus guter Lage, wie sie oben abgebildet ist, über welche ich zu Diels Beschreibung einige Bemerkungen einfließen lassen kann.

**Gestalt:** Diel beschreibt sie als dickbauchig, hoch aussehend, um den Kelch halbfugelförmig; nach meiner Formentafel werde ich sie als eirund, um den Kelch etwas freifelförmig zu bezeichnen haben. Nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine Einbiegung und endigt mit einer kegelförmigen Spitze. Sie ist mittelgroß,  $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " breit und bis  $2\frac{3}{4}$ " hoch.

**Kelch:** kurzblättrig, hartschalig, offen, oft ziemlich flach stehend, zuweilen mit einigen, auch etwas über die Frucht hinlaufenden Beulchen umgeben.

**Stiel:** holzig, stark, braun,  $1\frac{1}{4}$ " lang, obenauf wie eingesteckt, meist aber seitwärts neben einem Höcker schief stehend.

**Schale:** wie etwas rauh, auch dick, gut abziehbar, hellgrün, später schön citrongelb mit sehr feinen, doch stellenweise auch stärkeren bräunlichen Punkten und netzartigem oder auch nur verloren angesprengtem Roste, der um die Stiel- und Kelchwölbung zusammenhängend wird, hie und da auch an der Sonnenseite etwas erdarter Röhre.

**Fleisch:** gelblichweiß, fein, saftvoll, markicht, schmelzend, von einem erquickenden, angenehmen, fein weinsäuerlichen, muskatellerartigen Zuckergeschmack, Diel. An den von mir gekosteten Früchten war es halbschmelzend, rauschend und den Geschmack bemerkte ich mir als süß, schwach zimmtartig gewürzt, ziemlich gut, doch keineswegs erhaben.

**Kernhaus:** an sich nicht zu groß, sondern verhältnißmäßig, die Fächer sind aber sehr groß, eirund zugespitzt, je nachdem der Schnitt geführt wird, bald fast beutel-, bald flügel-, bald länglich-muschelförmig. Die Kerne sind ziemlich zahlreich vorhanden, braunschwarz, groß, länglich, mit schwachem Höckeransatz, oft aber unvollkommen und taub. Die Achse ist voll. Auch Diel beschreibt das Kernhaus (worunter er nicht den äußeren Umkreis, sondern die Fächer und Achse versteht), als groß und geschlossen.

**Reife und Nutzung:** Die Frucht zeitigt nach Diel im Febr. und März, hält 4 Wochen, dann fault sie und so verhielten sich auch die von Herrn Dr. Löper erhaltenen Früchte. Wie ich sie früher selbst erzog und von Hrn. Oberdieck und Donauer sah, zeitigte sie im November und passirte gewöhnlich bald und der Geschmack bot nichts Angenehmes. Eben solchen fade-süßen Geschmack zeigten aus Herrnhäusen 1861 erhaltene Früchte, welche erst Anfang Febr. genießbar wurden; auch Oberd. bemerkt, daß sie bei ihm auch in guten Jahren nicht einmal halbschmelzend und sehr schlecht gewesen sei und, da sie auch als Kochbirne wenig taue, für uns nicht passe. Die Sorte will deshalb, um brauchbar zu werden, einen besonders günstigen Stand. Schwerlich verdient sie bei uns den ihr wegen späterer Reife zugeheilten I. Rang.

**Eigenschaften des Baumes:** Dieser wächst lebhaft, geht fast pyramidal in die Luft, hat nach Diel in der Belaubung etwas Aehnliches mit dem der B. blanc (doch ist die Blattform anders) und wird früh und bald fruchtbar. — Die Blätter, auch wie ich die Sorte von Dr. Löper bereits besitze, sind oval, kurz zugespitzt,  $1\frac{1}{4}$ " breit, bis  $1\frac{1}{2}$ " lang, einzelne länger gestielten auch elliptisch, glatt, feingesägt. — Blüthenknospen z. B. klein, kurzkegelförmig, etwas stumpf gespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, mit feinen gelbweißen Punkten.