



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

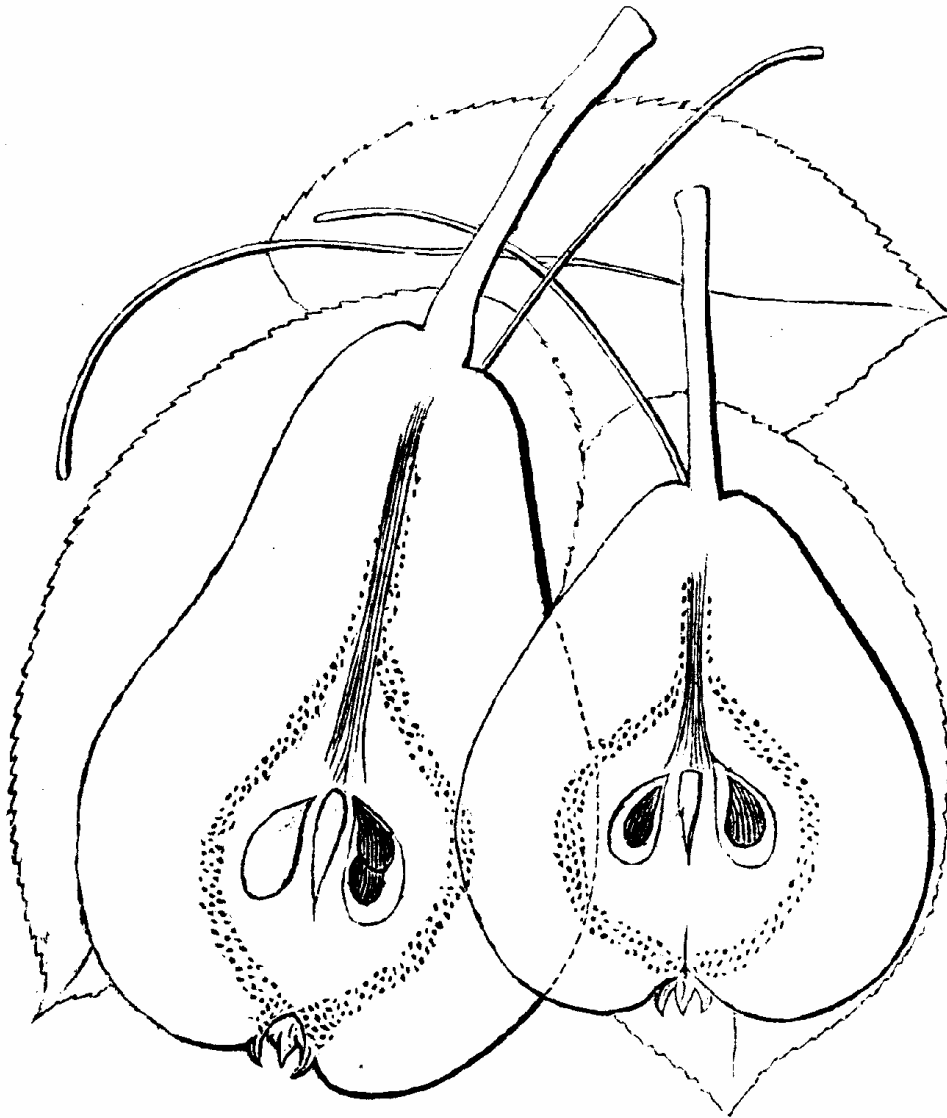
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Kleine lange Sommer-Muskateller. Sidler. *††. Mitte bis Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Ist in Thüringen als Muskatellerbirne, Kleine Sommer-Muskateller, Kleine oder auch Große lange Sommer-Muskateller und so auch in Meiningen sehr beliebt und würde früher im III. Handb. beschrieben worden sein, wenn nicht Zweifel über ihre Identität mit der vorausgehenden obgewaltet hätten, von welcher sie indessen doch wohl verschieden sein wird.

Literatur und Synonyme: L. D.-G. IX, S. 405, Taf. 17. Zwischen Sidlers Großer und Kleiner langer Sommermuskateller besteht jedenfalls kein Unterschied. Schon die Angaben über die Vegetation deuten darauf hin und die Verschiedenheit rührt nur von der verschiedenen Kräftigkeit und von dem Standorte des Baumes her. Auch sagt S. selbst, daß die Große an älteren Bäumen klein, kurz und kulpigt ausfalle. Er nennt die Birne nebenbei mit Berufung auf Manger und Zink Muscat a longue queue d'été, doch ist von Zinks 2 Früchten dieses Namens Taf. I, Nr. 9 und 11 nur etwa die erstere auch wegen ihres Muskatellergeschmacks mit ihr zu vergleichen, weit weniger die von S. angesprochene Nr. 11, deren langen Stiel S. selbst in Zweifel zieht und dessen Früchte im L. D.-G. auch keineswegs sehr lang gestielt sind. S. möchte seine große l. S.-M. für Duhamels Parfum d'Aout halten, doch hat letztere Duham. nicht, dagegen hat sie Kraft in Pom. austr. tab. 81, fig. 2 als Wohlriechende Augustbirne der vorliegenden in ihrer kleinen Form ganz entsprechend abgebildet. Sehr gleicht sie auch Krafts Muscat verd, tab. 91, fig. 2, die aber die Beinamen Cassolette, Friolette

Lechfrion hat, und welche wenigstens als Cassolet nach Oberd. Schilderung dieser im III. Hdb. II, S. 217 wieder eine ganz andere Birne ist. Auch die von mir im III. Handb. II, S. 211 verglichene Hopfenbirne Zinks kann nach ihrem Geschmacke die vorliegende nicht sein. — Ihren Namen in Thüringen behielt ich bei, auch, um sie von den bereits im Handb. beschriebenen Muskatellerbirnen zu unterscheiden. Die im Jen. Obstcab. II, Sect. 2. Lief. abgebildete Kleine l. S. Muskateller dürfte die Kleine Blankette sein. Vergl. noch Dittr. I, 533 und 539, Christs Hdbw. S. 198, Dochn. II, S. 39 und 46, Luc. S. 155. Letzterer hat sie vielleicht als Frühe braunrothe Muskatellerbirne.

Gestalt und Größe der Frucht gibt obige Zeichnung, wonach man dieselbe als klein oder mittelgroß, birnförmig oder kugelförmig-kegelförmig, nach dem Stiele zu bald länger, bald kürzer zugespitzt bezeichnen kann. Die große Frucht wuchs an einem in sehr humosen und feuchten Boden stehenden, jährlich stark beschnittenen Zwergbaume, die kleine lieferte ein Hochstamm in trockenem Bergboden; auf beiden Bäumen finden sich Zwischenformen, aber überhaupt waren nur 1863 einzelne Früchte so stark länglich, im gegenwärtigen weniger günstigen Jahre 1864 zeigten alle an dem volltragenden Zwergbaume, wenn auch größer gewachsen, nur die gewöhnlichere kürzere Form. Solche größeren Früchte sind im Geschmacke jedoch meist etwas weniger süß und würzig.

Kelch: klein, braun, hart- und spitzblättrig, aufrecht, offen, flach oder auch etwas eingesenkt stehend, zuweilen mit einigen Beulchen umgeben.

Stiel: stark, selten über 1" lang, wenigstens an den kleineren Früchten, braungelb, holzig, nach der Birne zu etwas fleischig, sitzt obenauf oder neben einem Höcker schief.

Schale: glatt, gelbgrün, später mehr gelb, mit vielen feinen, grünen, in der Reife bräunlichen, zuletzt undeutlichen Punkten, an der Sonnenseite besonders auf Hochstamm oft mit etwas bräunlicher, später mehr orangefarbiger, zum Theil sehr lebhafter Röthe, zuweilen nur in rothumkreisten Punkten bestehend und um den Kelch auch etwas berostet. In Hausgärten fehlt die Röthe oft gänzlich.

Fleisch: mattweiß, fein, saftvoll, rauschend, zuletzt fast halbgeschmelzend, von angenehmem, stark mürkigten Zuckergeschmacke, auch riecht die Frucht in Menge stark mürkigt.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, vollachsig, kleinkammerig, mit gewöhnlich erst in der Ueberreife ganz schwarzen, kleinen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife tritt um die Mitte bis gegen Ende des Aug. ein, je nach den Sommern, und Frucht hält sich etwas früher abgenommen 14 Tage, ist eine gute Markt- und Tafelfrucht, doch behagt der mürkigte Geschmack nicht Jedermann, und es dürfte der Süßigkeit ihres Saftes etwas Säure beigemischt sein, die ihm ziemlich abgeht.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend stark und schön pyramidal, wird jedoch nur mittelgroß, trägt seine Aeste zerstreut, doch sind sie dicht mit Quirholz besetzt und deshalb stark belaubt. Er hält auch härtere Winter gut ab und ist sehr fruchtbar, deshalb auch zu allgemeiner Anpflanzung sehr zu empfehlen. — Blätter an jugendlichen Bäumen zwar oft oval, einzelne an den Sommerzweigen auch eiförmig, länger oder kürzer zugespitzt, 1 1/2" breit, 2 1/4 bis 2 1/2" lang, vielfach jedoch auch sind sie elliptisch, abnehmender nach dem Stiele als an beiden oben neben die Frucht gezeichneten Blättern, und an älteren nicht triebigen Bäumen neigen sie stark zu lanzettförmig, sind meist noch schmaler und länger, als das übergezeichnete Blatt; sie sind glatt, fein- etwas feichtgesägt (regelmäßiger als auf dem Holzsnitte oben), schifförmig und mitunter wellenförmig, in gleicher Richtung mit den Stielen geradeaus oder aufrechtstehend, nur gegen die Spitze hin hie und da etwas gekrümmt. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, heller oder dunkler braun, etwas silberhäutig. — Sommerzweige grünlich braun, gegenüber röthlich braun, fein weißgelb punktiert, mit oft stark abstehenden Knospen.