

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.

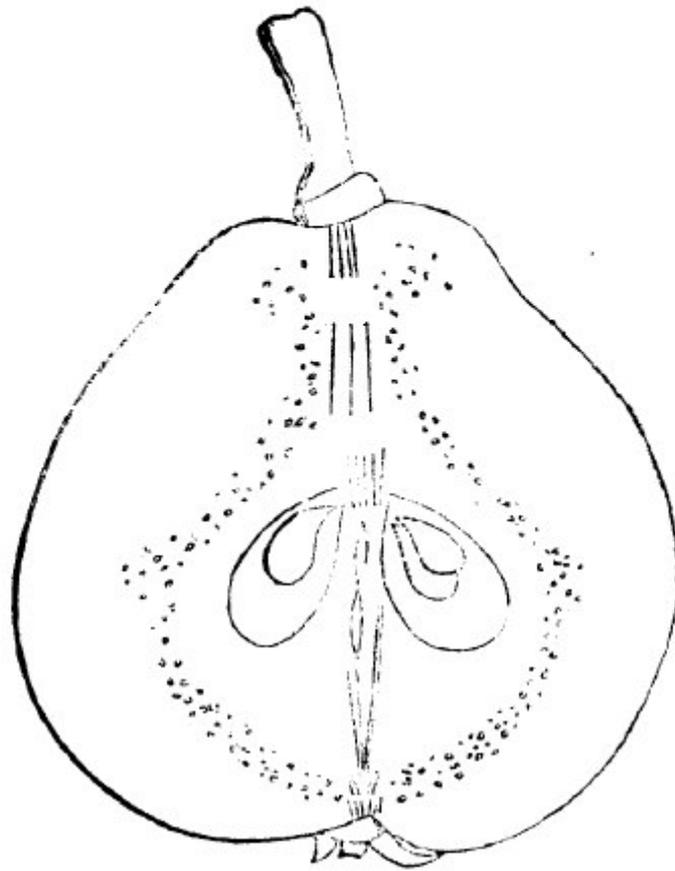


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 185. Kleine Schmalzbirne. I, 2 a. Die!; II, 1 a. Luc.; II, 1. Sahn.



Kleine Schmalzbirne. Oberdieß. Wohl ** Sept.

Heimath und Vorkommen: diese sehr interessante Frucht ist unter dem Namen Fondante petite in neuerer Zeit nach Herrnhäusen gekommen, ohne daß noch bekannt wäre, woher? Vielleicht könnte sie über Bückeburg (wo ein Bruder des früheren Plantagenmeisters Meß Hofgärtner war, und wohin von Mons Keiser gesandt hatte) von von Mons gekommen sein, in dessen Cataloge ich den Namen jedoch nicht finde. Die Frucht ist sehr kenntlich und hier sehr angenehm zum rohen Genuß selbst bei dem Fehler, daß sie etwas steinig ums Kernhaus ist. In anderem Boden oder weiter südlich wird sie diesen Fehler wahrscheinlich eben so verlieren, wie die von mir benannte von Flotows Colmar diesen Fehler schon in Dresden nicht mehr zeigte und dort delikate ist.

Literatur und Synonyme: fehlen. Ich finde nichts ihr Aehnliches.

Gestalt: ziemlich dickbauchig kreiselförmig, nähert sich an Gestalt den Dechantsbirnen; 2 $\frac{1}{2}$ " breit und hoch; Bauch nur etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich flachrund wölbt und gut aufsteht.

Nach dem Stiele endet sie mit fast flachrunden Linien ohne merkliche Einbiegung, und ist noch ziemlich stark abgestumpft. Der Bauch der Frucht ist eben und schön rund, doch die eine Seite oft stärker und bauchiger.

Der Kelch liegt in seiner Vollkommenheit mit den lederartigen Ausschnitten etwas auf; indeß fehlen die Ausschnitte meistens und erscheint er dann hornartig, ist offen und sitzt in flacher ebener Senkung.

Stiel: ist stark, $\frac{3}{4}$ " lang, geradeaus stehend, fast fleischig, an seiner Basis mit Fleischringeln umgeben, und sitzt in ganz flacher Vertiefung zwischen einigen ganz flachen Beulen.

Schale: stark, mattgrasgrün, nicht glänzend, in der Zeitigung kaum etwas gelblicher. Rötthe fehlt, auch Kostanflüge finden sich nur wenig; dagegen sind feine Kostpunkte zahlreich.

Das Fleisch ist mattweiß, fein, schmelzend, um das Kernhaus in hiesigem Boden oder Klima ziemlich steinig, von fein zimmtartig gewürztem, süßem Bergamottgeschmack. Wo sie ums Kernhaus weniger steinig wird, gehört sie zu den vorzüglichen Tafelbirnen.

Das Kernhaus ist ohne merkliche hohle Achse, ziemlich fleischig. Die Kammern sind charakteristisch weit und groß und enthalten vollkommene lange, mit der Spitze etwas gebogene, oft noch weißliche Kerne. Die Kelchröhre ist ganz flach.

Reifzeit und Nutzung: Früchte, die ich 1858 am 3. Sept. aus Herrnhäusen von einer Pyramide mitbrachte, zeitigten schon am 7. Sept. Wird hauptsächlich Tafelfrucht sein, und ordinär gegen Ende Sept. reifen.

Der Baum wächst rasch und gesund und ist recht tragbar. — Die Triebe sind stark, nach oben wollig, lebergelb, ins Olive spielend, oft an der Sonnenseite leicht röthlich überlaufen und besonders nach unten mit zahlreichen starken röthlich grauen Punkten gezeichnet. — Das Blatt ist glatt, ziemlich glänzend, fast flach ausgebreitet, eiförmig (eirund, Zahn) ungezähnt, nur etwas geründelt. — Das Blatt der Fruchtaugen ist auch eiförmig (eirund, Zahn), oft langeiförmig, einzeln sowie an den Blätteraugen am Sommertriebe ziemlich lancettförmig. Die Aftersblätter sind pfriemensförmig, fehlen meistens; die Augen stumpfspitz, ziemlich abstehend, unten breit, fast dreieckig, die Augenträger besonders nach oben am Zweige stark und lang gerippt und der Zweig davon streifig.

Oberdieck.