

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

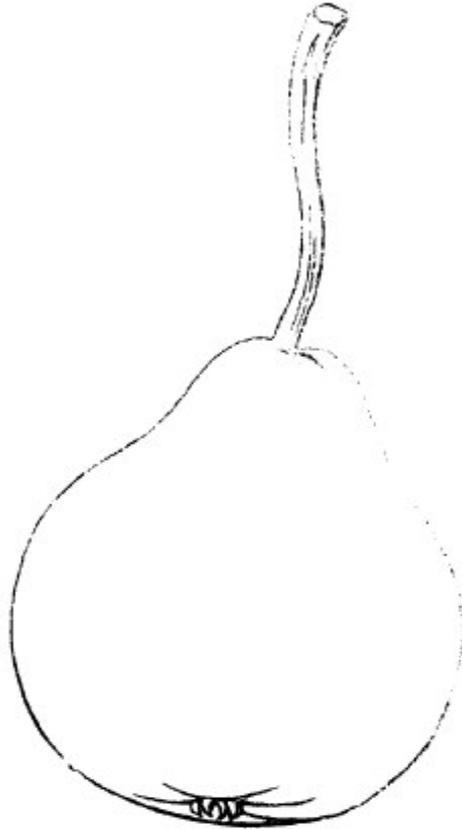
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Ruffeline. Diel (Quintinne?) * † S.

Heimath und Vorkommen: alte französische Sorte. Merlet hatte sie wahrscheinlich als Muscat à la grande queue. Quintinne setzte neben das *Rouffeline* als Synonym Muscat à longue queue. — In Deutschland ist sie noch wenig bekannt und verbreitet, obgleich sie Diel zuerst mitbeschrieb.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 204. (Die *Ruffeline*, La *Roussoline*.) Dittr. I. S. 675; Oberb. S. 303; Knoop I. tab. 6. *Rousselyn Pear*, Muscat à longue queue à Touraine; Duhamel III, tab. XV. S. 31; L.D.G. XVIII S. 310. tab. 15. Die kleine Muskateller *Russelet Petit* einige *Rousselet musqué*; Christ vollst. Pom. No. 188; Pom. franç. S. 255. tab. LXVII. Nr. 87. — Diel hatte sie früher als Langstielige Geißhirtenbirne, Langstielige Stuttgarter *Russelet*, Fondante musquée (Borrebe zum VIII. Heft); auch erklärt er daselbst die Dünnstielige Sommer*russelet* (IV. S. 87) und die Sommer-Zuckerratenbirne (IV. S. 44) für identisch mit der *Ruffeline*, auch daß Fondante musquée nach Duhamel eigentlich ein Synon. vom Grünen Sommerdorn sei. — In Frankreich soll sie zuweilen auch *Rousselet verd* und *Petit Rousselet* genannt werden, doch kommt letzterer

Namen nach den *Annal. de Pom.* der Ruffelet von Rheims zu. — Der *Londoner Catalog* gibt *Rouffeline* der *Bishop's Thumb.* als Synonym hinzu.

Gestalt: sehr bauchigt, kreibelförmig, nach dem Kelche zu stumpf abgerundet, nach dem Stiele zu oft stark eingebogen, schnell abnehmend stumpfspitz, 2" breit und ebenso hoch, oder nur etwas höher; Spalierfrüchte sind oft 2½" hoch und breit. (Bisweilen gleicht sie dem Flaschenfürbis etwas. Duhamel.)

Kelch: klein, meist geschlossen, wenig eingesenkt mit feinen, etwas fortlaufenden Rippen.

Stiel: ziemlich stark, bis 2" lang, oben auf mit feinen Falten, doch oft seitwärts neben einem Höcker.

Schale: fein, glatt, hellgrün, später blaß citronengelb, sonnenwärts glänzend feuerartig roth, auch mit feinen Punkten, die im Roth grau, im Gelb aber schön grün sind.

Fleisch: gelblichweiß, saftvoll, um's Kernhaus etwas steinigt, fast schmelzend, nur etwas rauschend (nach Diels Verzeichniß in warmem Boden fast butterhaftschmelzend), von zuckersüßem, sehr angenehmem Muskatengeschmack.

Kernhaus: geschlossen, enge, mit langgepißten, schwarzen, vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Anfang November, oft früher, 3—4 Wochen haltbar. Zu jedem Gebrauch geeignet. — Wurde auch bei Oberdieck recht gut, oft halbgeschmelzend und bezeichnet er sie als gute Haushaltungs- und Tafelfrucht. — Mayer tadelt an ihr, daß sie in manchen Jahren trocken bleibe, sonst würde es die beste und erste Winterbirne sein.

Eigenschaften des Baumes: wächst lebhaft und belaubt sich sehr schön, macht weitabstehende Aeste, die lang und schlank sind und weit überhängen. Gedeiht auch auf Quitte und ist auf etwas feuchtem Stande auf dieser sehr fruchtbar. — **Blätter:** breitelliptisch, mit meist auslaufender, doch auch öfters halbaufgesetzter Spitze, auch rundlich und wieder lanzettförmig, klein, 1½" breit, 2¼" lang, glatt, fein-, etwas stumpfgesägt, meist langgestielt. Diel beschreibt die Blätter des Sommerzweigs als ungemein schön elliptisch, nach vorne und dem Stiele zu gleichspitz zulaufend, die unteren Blätter nach dem Stiele zu mehr stumpfspitz, die Blätter der Fruchtaugen als eiförmig. — **Sommerzweige:** nach Diel olivengrün, auf der Sonnenseite braunroth, mit ziemlich häufigen, sehr feinen Punkten. Duhamel gibt die Farbe grünlichgrau, auf der Sonnenseite sehr schwach röthlich, wenig getüpfelt an.