

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

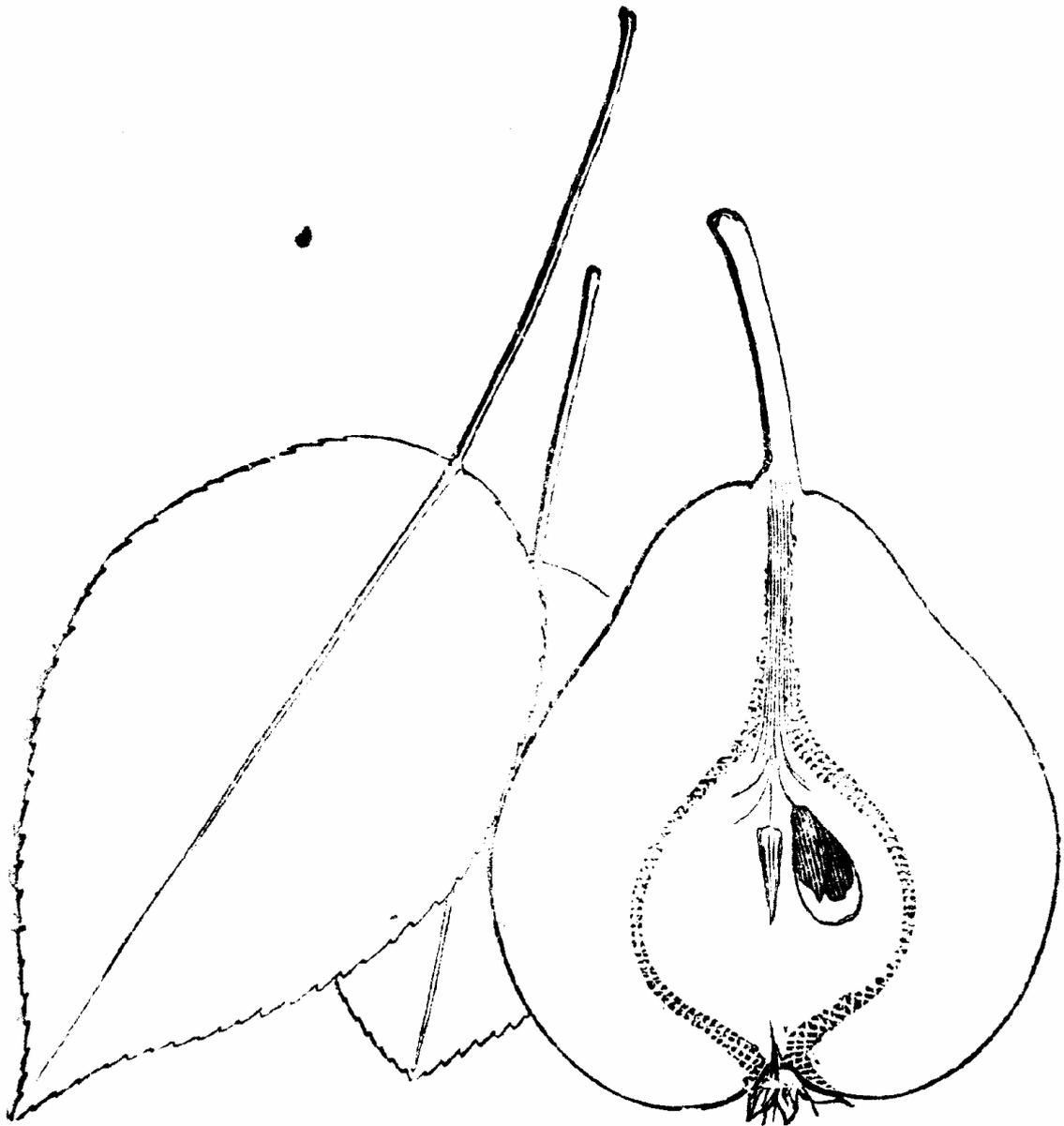
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Schmelzende Britanien. Diel (van Mons) * † S.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie von van Mons ohne Angabe des Ursprungs. Sie hat, wie es scheint, nicht viel Anklang im pomologischen Publikum gefunden.

Literatur und Synonyme: van Mons sandte sie als *Bretagne fondante longue* und Diel beschrieb sie in f. R.R.D. II. 164 unter dem Namen *Lange schmelzende Britanien*, meinte aber selbst schon, daß sie nach ihrer Form das Beiwort „lang“ nicht verdiene, weshalb wir es auch weggelassen haben. — Vergl. noch Oberd. S. 281.

Gestalt: etwas klein, kreiselförmig, selten etwas länglich zugespitzt. Bauch $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Kelche hin, um den sie sich häufig etwas flach abrundet, nach dem Stiele zu sanft eingebogen und meist

kurz kegelförmig zugespitzt. In gewöhnlicher Größe und Form auf Hochstamm nach Diel stark 2" breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch, doch erreicht sie diese Größe nur selten und wird meist nur $\frac{3}{4}$ so groß, als sie oben abgebildet ist.

Kelch: kurz und schmalblättrig, weit offen, ganz leicht eingesenkt, öfters mit etwas fortlaufenden beulenartigen Erhabenheiten.

Stiel: stark, holzig, bis $1\frac{1}{4}$ " lang, oben auf, mit etwas Fleischringeln.

Schale: glatt, gelblichgrün (im teigen Zustande gelb) mit dunkleren grünen Punkten, hier und da etwas erdartigem streifigen Roth, worin weißliche Punkte, mit dunklerem Roth umsäumt, bemerklich sind.

Fleisch: mattweiß, fein, saftreich, butterhaft, von sehr angenehmem süßen, etwas muskatellernen, nach Diel von etwas zimmt- oder bergamottartigem Geschmack.

Kernhaus: klein und geschlossen, sein Umkreis ist durch sehr feine Körnchen angedeutet. Fächer klein und enge mit vielen mittelgroßen schwärzlichbraunen eirund zugespitzten Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt Mitte September (1858 gegen den 20. in Meiningen) hält sich 14 Tage, worauf sie teig wird. — War im Jahr 1858 recht gut, doch erlangt sie diese Güte nur in warmen Sommern und in gutem Boden, wie dies auch Oberd. mittheilt, bei dem sie oft auch auf Pyramide klein blieb und voll von schwarzen Flecken und selbst Rissen war, und wonach er sie bei so vielen gleichzeitig reifenden anderen Früchten für entbehrlich hält. Sie dürfte sich also wenigstens nicht für Jedermann eignen!

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, wird groß, bald und reichlich tragbar, gibt nach Diels syst. Verz. schöne Hochstämme, doch kann ich selbst die Tragbarkeit meiner schon lange mit Zweigen von Siegel veredelten Probezweige nicht besonders rühmen. — Die Blätter sind mehr eiförmig, als eirund, doch kommt auch letztere Form öfters vor und sie sind auch zum Theil langherzförmig, wie sie Diel am Sommerzweige schildert. $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ " lang, unterhalb mitunter etwas wollig und deshalb graulichgrün, oben dunkelgrün und glänzend, etwas stumpfgesägt, die Endspitze ist oft lang auslaufend, oft auch sehr kurz. — Blüthenknospen dick und kurz, fast halbrund, ohne alle Spitze. — Sommerzweige bräunlichgelb, gegenüber grünlichgelb, mit sehr feinen gelblichen (und nach Diel länglichen) Punkten.