

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Zweiter Band: Birnen.**

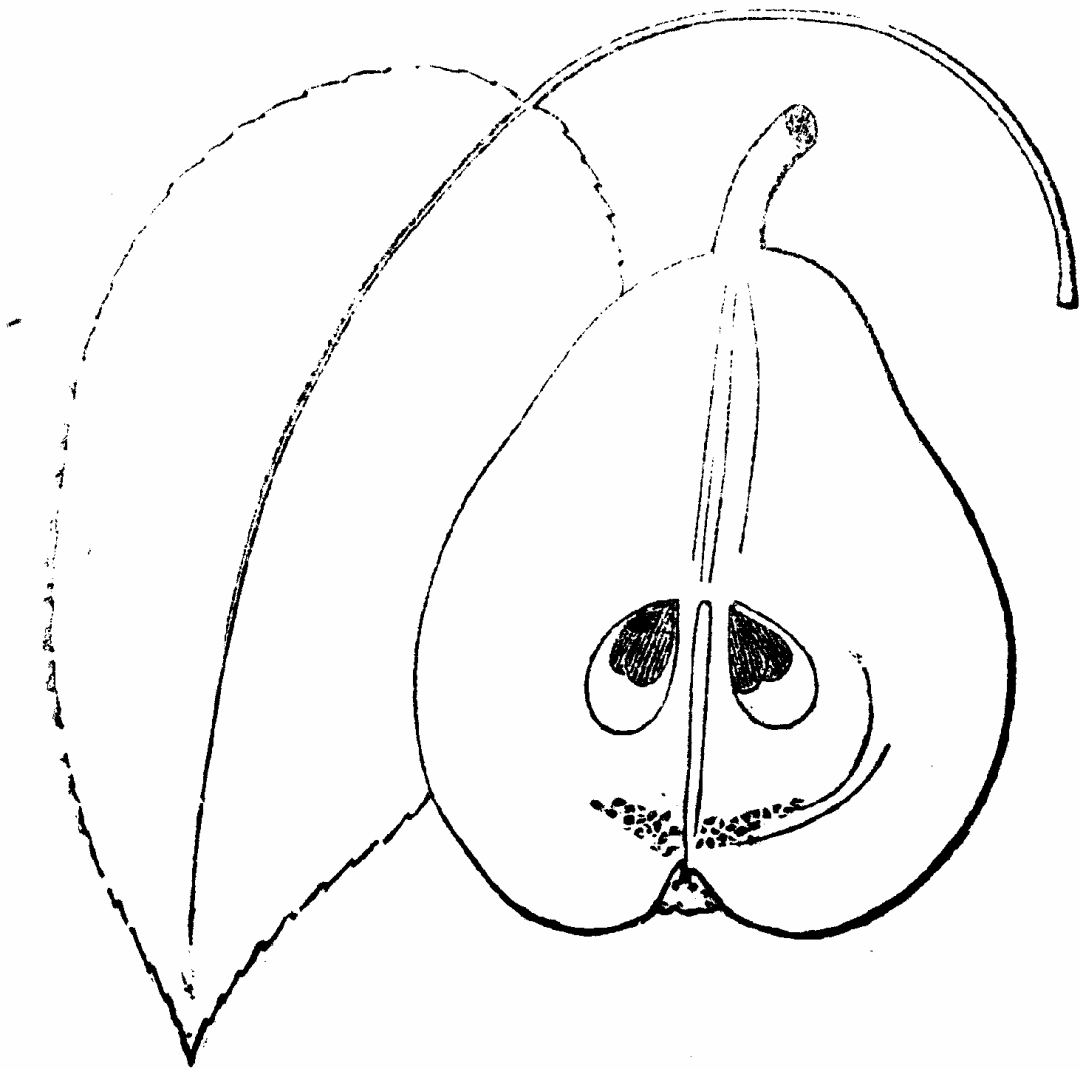
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Thielebirne. Diel. \* †† Det.

Heimath und Vorkommen: diese sehr achtbare, für Tafel und Haushalt brauchbare Provinzialfrucht ist im Hannover'schen und Bückeburgischen verbreitet, findet sich besonders auch in den Gärten des Landmanns sehr häufig. Ist wohl eine deutsche Nationalfrucht.

Literatur und Synonyme: ist bisher nirgend beschrieben, auch finde ich unter anderm Namen nichts ihr Aehnliches. Man möchte beachten, daß die Große Petersbirne des L.D.G. (XXII. S. 103 Taf. 11) auch Theilbirne genannt wird, doch wird diese anders beschrieben und ist der Name nur ähnlich.

Gestalt: neigt zur Birnform; gute Früchte sind 2" breit und meist noch merklich höher ( $2\frac{3}{4}$ "') als obige nach einem in trockenem Boden gewachsenen Exemplare entnommene Figur: Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht gerundet zugespitzt abnimmt und oft noch ziemlich, oft aber auch sehr wenig abgestumpft ist, so daß sie, namentlich wenn die Hälften ungleich sind, nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie rasche Einbiegung und dicke, fegelförmige, etwas abgestumpfte Spitze.

**Kelch:** halb oder ganz geschlossen, etwas hornartig, bald fast nicht vertieft, bald in flacher Senkung, aus der mehrere rippenartige Erhabenheiten entspringen, die ziemlich feinkantig bis zum Bauche hinlaufen, einzeln aber sich stärker aufwerfen und oft die beiden Hälften der Frucht ungleich machen. Ueberhaupt hat die Frucht etwas fein Beuliges.

**Stiel:** stark,  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$ " lang, holzig, in ziemlich weiter, mäßig tiefer Höhle und durch einen sich erhebenden Wulst fast immer etwas auf die Seite gebogen.

**Schale:** glatt, grasartig grün, in der Zeitigung nur gelblichgrün. Die Sonnenseite ist mit einem düstern, bräunlichen, fast blutfarbigen Roth verwaschen, das Streifiges nur nach den Seiten hin zeigt. Punkte zahlreich, im Roth weißgrau, besonders an der Schattenseite ins Auge fallend, wo sie grün umringelt sind. Kost findet sich nur wenig und Geruch fehlt.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, nur um das Kernhaus etwas körnig, fein, saftreich, fast ganz schmelzend, von gezuckertem, etwas weinartigen erfrischenden Geschmacke.

**Kernhaus** geschlossen und klein; Kammern enthalten theils taube, theils starke, vollkommene eiförmige hellbraune Kerne. Kelchröhre kurzer Trichter.

**Reifezeit und Nutzung:** zeitigt bald nach Michaelis und ist gut 14 Tage brauchbar; in der schon eingetretenen Würbe hält sie sich etwa 6 Tage lang. Ist zum frischen Genusse angenehm und wird zum Dörren und Einmachen in Senf benutzt.

Der Baum wächst stark und wird sehr groß, geht mit den Aesten gut und hoch in die Luft und liefert bald und mit der Zeit sehr reiche Erndten, da die langen Triebe schon im nächsten Jahre mit vielem kurzen Fruchtholze sich ganz besetzen. Sommertriebe lang und stark, nach oben merklich wollig, der junge Trieb ganz wollig, olivengrün, der reifere lebergelb, stark und in die Augen fallend punktirt. Blatt mattglänzend, oben am Zweige im Nachsommer noch fein wollig, weiter unten ziemlich glänzend, doch auf der untern Seite noch etwas feinwollig, langeiförmig (langeirund, Zahn), oft elliptisch, unten am Zweige breit-eiförmig, manche herzförmig mit schöner auslaufender Spitze, leicht, theils scharf, theils etwas gerundet gezahnt. Austerblätter fadenförmig, meist fehlend; Augen konisch, nach unten anliegend, in der Mitte des Zweiges abstehend, auf stark vorstehenden Augenträgern. Blätter der Fruchtaugen langeiförmig (eirund, Zahn), an starken Trieben oft recht lang und spizeiförmig oder vielmehr bis auf  $\frac{2}{3}$  der Länge langoval und dann verjüngt zu einer langen Spitze auslaufend.

Oberdieck.