



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Sahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

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

Fünfter Band: Birnen.

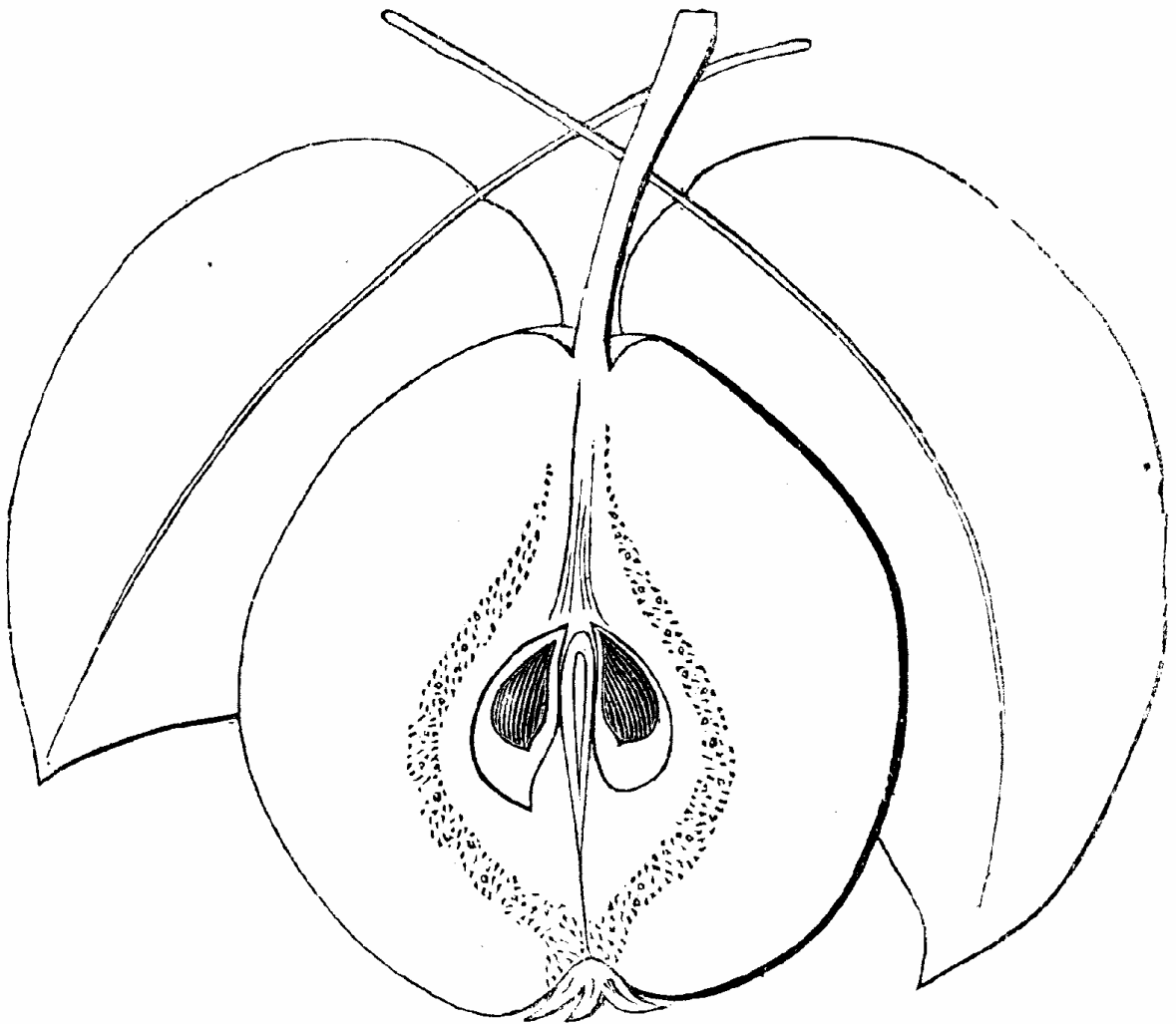
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Wildling von Hery. Diel (Merlet). *† meist K., Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: alte französische Birne, welche ihren Namen nach Merlet von dem Walde Hery in Nieder-Bretagne haben soll. In den deutschen Gärten ist sie wenig zu finden, weil ihr Fleisch und Geschmack nicht Jedermann behagt, doch ist es immer eine interessante Frucht und kann als gute Kochbirne noch verwendet werden.

Literatur und Synonyme: Diel VI. S. 97; Duhamel III. S. 21: Bezi d'Hery, er beschreibt sie nur kurz, ohne Abbildung; Pom. Franc., Tab. 52, hat sie ganz plattrund abgebildet, doch sah ich sie ebenso aus Angers; Knoop Tab. VII. dagegen nach dem Stiele zu sehr stark spitz, will aber nichts von ihr wissen, bleibe brüchig, trocken und von schlechtem Geschmack; Zenaer neues Obstcab., 2. Sect. 7 Lief., sie scheint hier ziemlich der Jagdbirne ähnlich, nur größer; De Liron d'Airol., Descript. II. S. 6, Tab. 19, Fig. 7, ziemlich von obiger Form. De Liron will nach dem Orte der Herkunft lieber de Heric als d'Hery geschrieben haben. (Auch Decaisne schreibt de Heric); Christ Handwb. S. 190: Die Französische Kümmebirne, Besi d'Hery, Besidery (nach Quintinye), habe sehr feinen kümmeartigen Geschmack, zum Kochen sehr gut. (Christ hat auch noch eine weit vorzüglichere Deutsche Kümmebirne, eine frühe Herbstbirne.) Tougard S. 47, sei keineswegs gut, Werth zweifelhaft, Fleisch brüchig, wenig parfümirt. Lond. Cat. gibt als Syn. Bezi royal und de Bordeaux; Carwey-Peer nennt sie nebenbei Knoop. — Vergl. noch Oberd. S. 427. — Dittrich nahm sie nicht auf.

Gestalt: eirund oder rundlich, nach dem Stiele zu stumpf spitz, mittelbauchig, um den Kelch so flachrund, daß sie meist noch aufsteht, nach dem Stiele zu schneller abnehmend und stark abgestumpft, bisweilen mit noch etwas längerer Spitze, als auf obigem Holzschnitte, bisweilen aber auch apfelförmig ohne alle Spitze, mittelgroß, $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " breit und ebenso hoch, bisweilen etwas breiter wie hoch.

Kelch: gelbbraun, grauwollig, mitunter lang und spitzblättrig, sternförmig, mitunter hartschalig, offen, in flacher oder etwas tieferer Senkung, mit verlorenen Beulen umgeben, die als flache mehr oder weniger hervortretende Erhabenheiten über den Bauch fortlaufen und die Frucht beulig und ungleich machen.

Stiel: braun, nach der Birne zu grün, ziemlich stark und lang, 1" und länger, steht wie eingedrückt oder auch vertieft in Falten oder Beulchen.

Schale: glatt, ziemlich stark, hellgrün, später gelb mit grünbleibenden Stellen, gutausgereift citronengelb, mit feinen grünen oder bräunlichen Punkten, auch mit etwas zimmtfarbigem Rost, besonders aber nur um den Kelch herum, selten an der S.S. bleich geröthet.

Fleisch: schwach gelblichweiß, ziemlich fein, mäßig saftig, rauschend, in guten Jahren, wie 1858, auch halbschmelzend, öfters aber nur abknackend und von schwach säuerlich-süßem, eigenthümlich gewürztem Geschmack, besonders wenn man die Schale mitißt. Einige bezeichnen das Gewürz als kümmelartig (so kam es mir selbst vor), Andere als fenchelartig und einer meiner Bekannten wollte es selbst rettigartig finden; Decaisne vergleicht den Geschmack der völlig reifen Frucht mit dem Nachgeschmack der Muskatellertraube, bei der nicht völlig ausgereiften sei er an den Geruch der Hollunderblüthe erinnernd. Andere ignoriren ihn ganz, weil er oft nur schwach ist und in schlechten Sommern sich nicht ausbildet.

Kernhaus: nur von sehr feinen Körnchen umgeben, meist etwas hohlachsig, Fächer der Achse stark genähert, eirund oder muschelförmig, ziemlich groß und weit, mit großen, breiten und spizen, schwarzbraunen oder schwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne zeitigt im Nov. und Dec., hält sich aber auch, kühl aufbewahrt, bis durch den Januar. — Nach de Liron gehört sie zu den bessern Kochbirnen und nur in sehr warmen Jahren wird sie (wie dies 1858 auch bei uns der Fall war) eine Tafelfrucht, doch hinterlasse sie auch da im Munde eine gewisse Trockenheit (die mir nicht aufgefallen ist, auch nicht an der Frucht aus Angers, die ich aus Berlin mitnahm, und welche, obgleich aus dem kühlen Sommer 1860, im dortigen günstigen Klima doch gut ausgereift und zwar nur halbschmelzend, doch eine recht angenehme Tafelfrucht war).

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist von schwächlichem Wuchs, gedeiht angeblich am besten auf Wildling, weniger gut auf Quitte, obgleich er auf letzterer nach Diel ebenfalls fortkömmt. Trug bis daher bei mir mäßig, nach Borchers reich. — Blätter länglich eirund mit oft langer auslaufender Spitze, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, öfters 3" lang, bisweilen oval und herzförmig, hie und da, hauptsächlich in der Jugend oder an der Spitze der Sommerzweige feinwollig, im Alter meist glatt, ganzrandig, schifförmig und fischelförmig, auch einige Mal wellenförmig, die Spitze meist schwach spiralförmig zur Seite gebogen, etwas mattgrün, unterhalb graulichgrün, wenig glänzend, stark geadert. Blattstiel bis $1\frac{1}{2}$ " lang, meist etwas feinwollig. — Blütenknospen zur Zeit dick, ziemlich eirund, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichgelb, oben braunröthlich, schmutziggelb punktiert. — Die Blätter der Sommerzweige haben die oben beschriebene Form, sind aber größer und länger, oft nach dem Stiele zu keilförmig, stärker schiff- und fischelförmig, am Rande verloren gefeibt.