

Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

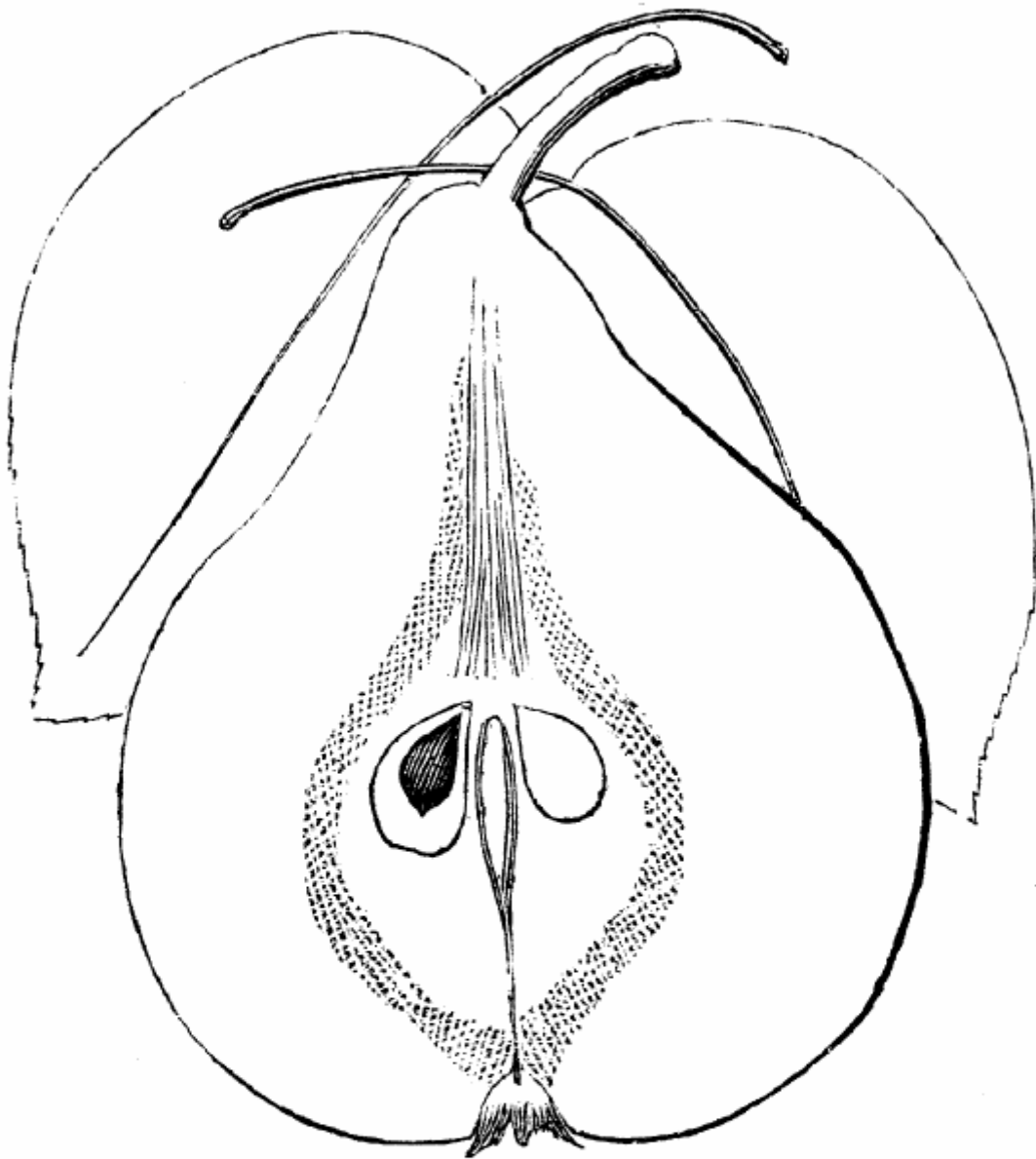
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der **Vorn'schen Buchhandlung.**

1866.



Deutsche Muskateller. Diel. (Duhamel.) †, selten • Dec. März.

Heimath und Vorkommen: der Ursprung dieser alten, vielleicht deutschen Frucht ist unbestimmt. Man findet sie zunächst bei Quintinye u. Duhamel, die sie jedoch Muscat l'Alleman nennen, während Spätere M. d'Allemand oder d'Allemagne und jetzt Decaisne M. Lallemand schreiben. (Vergl. S. 378.) — Die zu obigem Holzschnitte und zur nachfolgenden Beschreibung benutzte Frucht und Zweige des Baumes hatte Herr Professor Decaisne an Oberdieß gesendet, der sie an mich wieder abgab. Ich sah und besitze übrigens dieselbe Birne, auch nach der übereinstimmenden Vegetation als Deutsche Muskateller vom Herrn Med.-Rath Dr. Löper in Neubrandenburg. Seine Frucht hatte die Größe u. Form des Großen Rautenkopfs (Handb. II, Nr. 251, S. 525) und ich möchte hiernach fast glauben, daß der Große Mogul, Grand Monarch, L. D. G. IX, Taf. 7, Knoop tab. VIII, auch nur dieselbe Birne ist, die unter günstigen Verhältnissen zartfleischiger u. wohlschmeckender wird, sonst aber nur Kochbirne bleibt. Die Vegetation des Großen Moguls ist mir bis jetzt unbekannt, aber eine Râteau gris aus Ungers war dem Grand Mogul in demselben Sortiment und unserer Deutschen Muskateller sehr ähnlich und der von Leroy empfangene Baum zeigt mit dem der letzteren viele Uebereinstimmung.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 57, tab. 36, in Gestalt und Blatt sehr kenntlich. — Diel II, S. 30. Er erhielt sie aus Verdun, hält sie für Merlets Muscat de Mazerai oder de Mazuère, zweifelt an Duhamels Frucht, weil an der S. S. geröthet (vielleicht auf Quitte erzogen, auf welcher sich nach Duhamel auch ihre Triebe röthen.) — Pom. franc. tab. X, S. 186 gut abgebildet; Mayer fragt, ob es nicht Bauhins Calvier oder Weinbirne sei. — Decaisne, Jard. fruit. III, Taf. 36, recht schön, doch ziemlich gedrückt freiselförmig, $3\frac{1}{2}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch, und wie Mayer ohne Röthe. Citri bezungeachtet, nächst Quint., Duhamel, auch Willermoz, Poir., S. 219 (1849) und bezeichnet das nach Duhamel und Diel butterhaftschmelzende, muskatellernde, nach Willermoz halbschmelzende, süßsäuerliche, mürkerte, wohl-schmeckende Fleisch als abknackend-saftig, süß, leicht parfümirt, nicht mürkirt. — Falsch haben die Frucht Knoop tab. VI, klein, länglich, röthlich zimmtbraun beröset (Decaisne hält sie für Martin see), L. D. G. XVIII, Taf. 1, ähnlich wie Knoop, ohne Punkte, auch Christ, Handwb., S. 199 „Form pyramidal.“ — Zink tab. VIII, hat als Muscat d'hiver die in Christ's Hdbw. S. 199 beschriebene kleine apfelsörmige W.-Muskateller, wie ich sie im Sortiment aus Angers in Berlin als Muscat d'hiver sah. — Ditt. I, S. 770. — Dochnahl, S. 70 u. 170. — Syn. sind Colmar boise und (aber falsch) Alexandre Lambré, Decaisne; Ochsenbirne und Osterbergamotte, Mezger; German Muscat, Cat. Lond. — Nach Dochnahl werden ferner die Jagdbirne u. lange grüne Herbstbirne Deutsche Muskateller, u. die W.-Ambrette Winter-Muskateller genannt. — Ueber die oft damit verwechselte, nach Duhamel weniger werthvolle Royale d'hiver vergl. diese, Nr. 514.

Gestalt und Größe vergl. oben. Man wird die Frucht als bauchig-birnförmig oder als freiselförmig, nach dem Stiele zu kurz-birnförmig, am Kelche abgeflacht bezeichnen können.

Kelch: etwas klein, lang- oder kurzblättrig, braun, offen, in seichter und enger Senkung.

Stiel: ziemlich stark, verschieden lang, braun u. holzig, nach der Birne zu fleischig, sitzt in kleiner Höhle oder geht einerseits in einen sich anlehnenden Höcker über.

Schale: grün, später mehr grüngelb, fühlt sich rau an wegen vieler vor-handener feiner, stellenweise recht starker graubrauner Punkte u. zum Theil sehr dichten netz- oder fleckenartigen Rostes, durch welchen die Frucht düster aussieht.

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, nicht übrig saftreich, abknackend, doch mit einiger Geschmeidigkeit, fast rauschend, von süßem oder schwach säuerlich-süßen, wenig gewürzten, nicht herben Geschmack. Characteristischen starken Geruch, den Diel angibt, bemerkte ich weder an der Birne noch am Fleische u. einen nach Decaisne an die Crasanne erinnernden Geschmack habe ich ebensowenig wahrgenommen.

Kernhaus: hat etwas starke Körnchen im Umkreise, eine schwachhohle Achse, Kammern klein, mit nicht großen braunen, mit einem kleinen Höcker besetzten, zum Theil tauben Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift vom December an u. ist oft im März, angeblich auch später noch vorhanden, wie dies auch vom Großen Mogul gilt, der von Ursprung an nur als Kochbirne (wenigstens v. Knoop) beschrieben wird.

Der Baum wird als starkwachsend und fruchtbar bezeichnet. — Die Sommerzweige meiner jungen Bäume sind stark und lang, oft gebogen u. wegen absteigender Augen flüchtig, röthlich-graubraun, mit vielen starken, schmutzigweißen Punkten, nach der oft verdickten Spitze hin u. auch stellenweise unten wollig. — Blätter oval, unten am Zweige kurz oder auch länger zugespitzt, unterseits wollig, auch oft oberseits etwas wollig, unregelmäßig feingesägt, steif u. lederartig, ziemlich flach. Am älteren Holze sind die Blätter mehr eiförmig u. größer, ganzrandig oder nur nach der Spitze hin noch etwas gesägt, schwach schifförmig, aber sichelförmig im rechten oder spitzen Winkel an dem 1" langen wolligen, aufrechtstehenden Stiele abwärtsabhängend, (weßhalb beim Auflegen des Blattes am Stiele u. oft auch am spitzen Ende eine Falte entsteht), dunkelgrün, matt-glänzend, weil nicht allein auf der unteren, sondern auch auf der oberen Fläche ein Wollanflug zu bemerken ist. — Blüthenknospen scheinen kurzkegelförmig, sanftspitz, dunkelbraun zu sein.

Jah n.