

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.

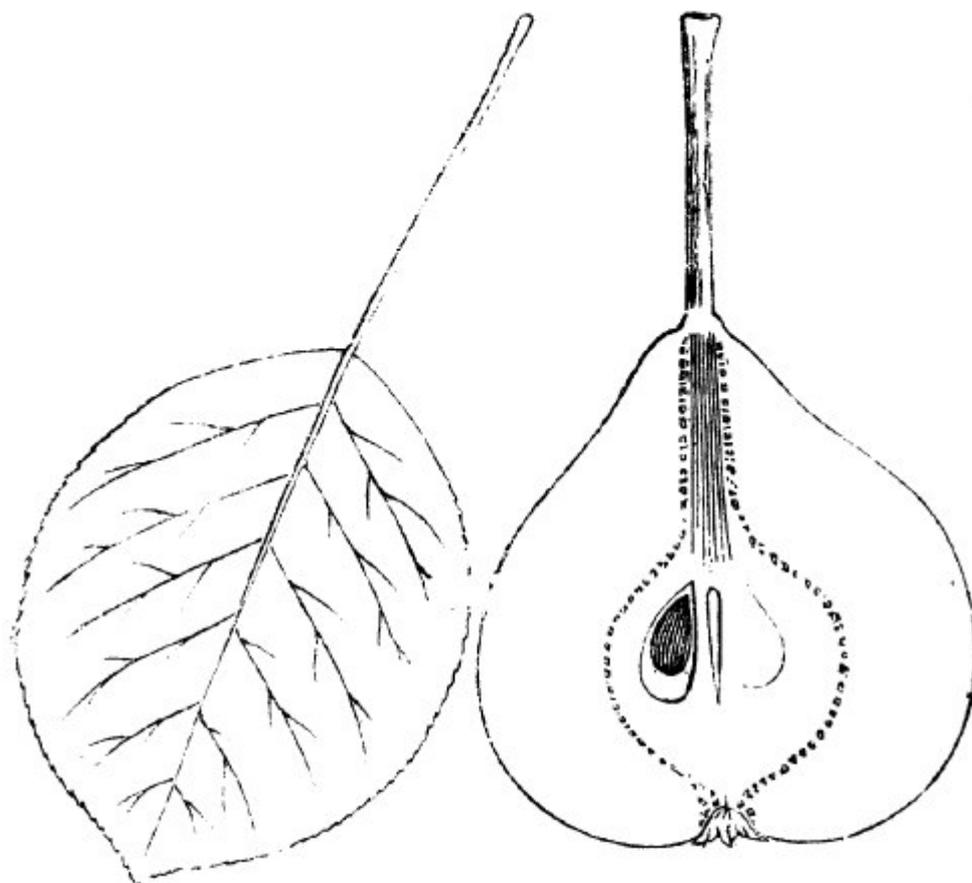


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No. 115. Doppelte Ruffelet. II, 2. 1. Diel; II, 2 b. Luc.; IV, 1. Zahn.



Doppelte Ruffelet. Bivort * † S.

Heimath und Vorkommen: ist in Belgien länger bekannt und wird dort in den Baumstücken als gute Wirtschaftsbirne häufig gepflanzt. Ich erhielt die Pfropfreiser von Papeleu in Wetteren.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie als *Rousselet double* im Album II. S. 119. Einen früheren Autor für sie gibt er nicht an. — Von der Großen Sommerruffelet, Großen Ruffelet, le gros Rousselet Diel's Heft IV. S. 93 ist sie nach Form und Reifzeit, auch nach der Vegetation, wie ich die letztere von Siegel hatte, verschieden.

Gestalt: sie ist nach Bivort kreiselförmig birnförmig, oder bauchig eiförmig, d. h. nach beiden Enden abnehmend, nach der Abbildung $3\frac{1}{2}$ " hoch, $2\frac{3}{4}$ " breit. Hier wurde die Frucht auf Hochstamm nur kreiselförmig und, wie sie vorliegt, auch nur 2" breit und ebenso hoch. Jedemfalls nimmt sie die andere Form am Spaliere an und wird dann auch größer.

Kelch: geschlossen, unregelmäßig, gelblichwollig, schließt charakteristisch die vertrockneten Blumenblätter fast bis zur Fruchtreife ein (Biv.), flach zwischen einigen Beulen.

Stiel: dünn, holzig, bis $1\frac{1}{2}$ " lang, grünlichbraun, gewöhnlich obenauf ohne Absatz.

Schale: hellgrün, später citronengelb, an der Sonnenseite braunröthlich und fast ringsum raub gelbbraun berostet, auch mit vielen und auffälligen graugelblichen Punkten, besonders sichtbar in dem düsteren Roth.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, halbschmelzend, ziemlich saftreich, süßweinig, sehr angenehm gewürzt, doch ohne Ruffeletgeschmack, so schildert es Bivort. — Ich habe mir das Fleisch als fest, grobkörnig, doch saftreich, sehr pikant-süß mit angenehmem Gewürz angemerkt.

Kernhaus: mit ziemlich starken Steinchen umgeben, Achse etwas hohl, Kerne klein, eiförmig zugespitzt, schwarz.

Reife und Nutzung: sie reift zu End: des Septembers und hält sich der Beschreibung nach ziemlich lange, ohne teig zu werden; hier aber war sie den 24. Sept. abgenommen in den sämtlichen etwa 20 Exemplaren mit einem Male den 9. Oct. gänzlich teig. — Ist indessen immer eine schätzenswerthe Wirthschaftsfrucht, die auch im teigen Zustande zusammenhält und beim Trocknen noch gute Nuzeln liefert.

Eigenschaften des Baums: Derselbe wächst (auch hier) stark, ist sehr fruchtbar, macht schöne Pyramiden und gedeiht auf Quitte. — Die Blätter sind elliptisch und breitelliptisch, $1\frac{1}{4}$ " breit, mit der $\frac{1}{4}$ " vortretenden Spitze $2\frac{1}{2}$ " lang, meist am Blattsäume etwas wollig, fein-, oft verloren gesägt (nach Bivort ganzrandig). — Blütenknospen nach Bivort dick, abgestutzt, hellbraun mit dunkelbraun und grau schattirt. — Sommerzweige haselnußfarben mit etwas röthlichen erhabenen Punkten.

3

Auch nach ihrem Verhalten im Jahre 1859, in welchem der junge Baum außerordentlich voll trug, und die Früchte trotz der Trockenheit schön und vollkommen wurden, glaube ich diese Birne als einträgliche ökonomische Frucht zu vermehrter Pflanzung empfehlen zu können.

3.