

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

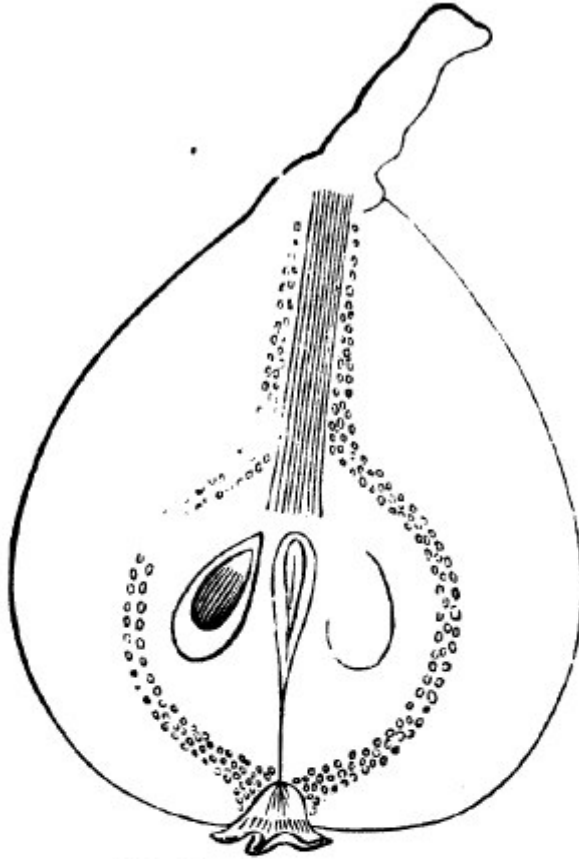
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Die Enghien. Die! * † S.

Heimath und Vorkommen: Stammt von van Mons, der sie als Beurré d'Enghien an Die! sandte. Findet sich mehrfach in deutschen Gärten, zugleich noch als Duquesnes Sommermunderbirn. Ob diese die nach Die! XXI. S. 207 vom Abt Duquesne erzogen, aber später, Ende September, reifend und mehr kreiselförmig sein würde, neben obiger noch existirt, ist fraglich.

Literatur und Synonyme: Die! N. R. D. III. S. 72; Dittr. I, S. 548; Oberd. S. 334. — Nach Herrn Pfarrer Hörlin soll noch eine andere Enghien existiren, der Bunten Birn ähnlich. Raumb. Ber. * — Oberd. erhielt die Vorliegende auch als Reine Caroline von Dittr., und als B. de Wittemberg von Böbicker, der sie (nach Mon. I. S. 48.) auch noch als B. Colmar von anderer Seite her hatte. — In Mayer Pom. franco. ist eine Birne unter dem Namen Dickstiel (Grosse Queue) abgebildet, die Mayer aber nicht für Quintinge's Sorte des Namens, sondern für eine ausgeartete Damenbirn hält, diese Frucht ist der vorliegenden dem Anscheine nach sehr ähnlich. Mayer gibt übrigens an, daß Quintinge den Dickstiel

* Auch sah ich selbst früher eine Enghien bei Bornmüller, die Ende October reifte, eine rein kegelförmige Gestalt und röthlich gefärbtes Fleisch hatte. Es herrscht demnach über beide Früchte einige Unsicherheit.

unter den schlechten Birnen erwähne und beschreibt den feinsten als von trockenem groben, ums Kernhaus herum etwas steinigem und sandigem Fleische, doch habe die Frucht den wohlriechendsten Saft, was einigermaßen auf die vorliegende Sorte paßt.

Gestalt: meist unregelmäßig, oft länglich bauchig kegelförmig, oft auch kürzer gebaut, besonders am Hochstamm, und dann mehr kreiselförmig (vom Hochstamm 2 $\frac{1}{2}$ " breit und auch ebenso hoch. Diel).

Kelch: hartschalig, offen, oft fehlend, meist flach oder leicht.

Stiel: sehr stark, fleischig, oft sehr kurz, selten $\frac{3}{4}$ " lang, ohne Absatz, mit Fleischwülsten.

Schale: glatt, gelbgrün, später hellgelb, selten mit etwas streifiger schwacher Rötze, doch mit vielen braunen Punkten und zuweilen mit etwas Rost.

Fleisch: weiß, körnigt, bisweilen auch etwas steinigt (nach Diel überfließend und ganz schmelzend), bleibt in Weinungen meist rauschend, doch auflöslich, von gutem süßen, schwach zimmtartig gewürzten Geschmack.

Kernhaus: nach Diel klein und geschlossen (ich finde es ziemlich groß und offen), Kammern enge, mit kleinen, eiförmigen zimtbraunen, öfters noch weißen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende August oder Anfang September. Muß einige Tage früher und nach und nach gepflückt und darf nicht recht gelb werden, sonst meist schon mehlig. Läßt sich als Tafelfrucht immer noch brauchen, dient auch zu Compots, doch färbt sie sich im Kochen nicht braun.

Eigenschaften des Baumes: mittelgroß, an feinem gelblichen Holze, was dicht mit Quirholz besetzt ist, und an seinen wolligen Blättern kenntlich. Gibt auf Wildling schöne, sehr fruchtbare Pyramiden. Die reichliche Tragbarkeit empfiehlt die Sorte überhaupt zum Anbau. — Blätter elliptisch, etwas länglich, nach vorne am breitesten, 1 $\frac{1}{2}$ —1 $\frac{3}{4}$ " breit, mit der oft gut $\frac{1}{2}$ " vortretenden Spitze bisweilen 3" lang, auch eiförmig und lanzettförmig, wollig, meist ganzrandig, oder doch nur verloren und vorne gesägt, etwas wellenförmig, oft halb spiralförmig zur Seite gedreht (auch nach Diel „gewunden,“ von Wolle sagt er nichts). — Blütenknospen groß, fast walzenförmig, stumpfgespitzt, lichtbraun, oft gelbwollig. — Sommerzweige bisweilen stufig, oft nach Oben verdickt und wollig, mit oft stark abstehenden Knospen, gelblich leder- oder orleansfarbig, fein weißgelb punktiert.

NB. Das zum Umriss gewählte Exemplar wuchs an einer stark im Schnitt gehaltenen Pyramide. — Wird aber auch da oft um $\frac{1}{6}$ kleiner.