

Illustrirtes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdied.**

Zweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

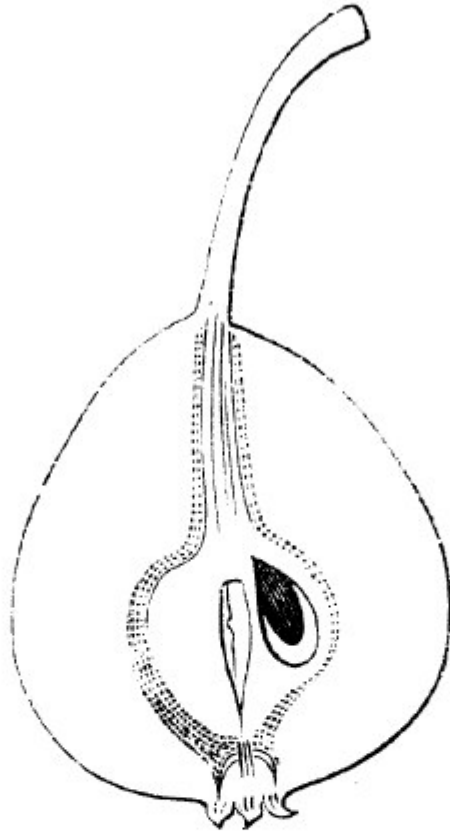


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 118. *Gestreifte Russelet*. II, 3. 1. (2) DieI; I (III) 1. a. Luc; V, 1 (2). 3.



Gestreifte Russelet. v. Flotow. ** † S. 5.

Heimath und Vorkommen: kam von Bollwiller an Herrn v. Flotow als *Rousselet panaché*, doch war ihre Reise fälschlich auf Februar und März angegeben.

Literatur und Synonyme: Herr Geh.-Rath v. Flotow beschrieb sie früher schon im *Universalbl. für Land- und Hauswirthsch.* Jahrg. 1837, S. 4 (danach hat sie *Dittr.* III, S. 157); doch hat derselbe auch in *Mon.* III, S. 370 ihre Beschreibung und Abbildung gegeben, die beide hier benutzt wurden. — Sie ist hiernach sicher eine Varietät der bekannten *Russelet* von Rheims (*DieI* I, S. 175), und von Flotow möchte ihr in nördlichen Gegenden wegen Schönheit und Fruchtbarkeit des Baumes vor letzterer den Vorzug geben. *Monatsschr.* II, S. 251.

Gestalt: eiförmig, nach beiden Enden stumpfspitz, selten bedeutend länger, als die Abbildung zeigt (in *Dittr.* war ihre Breite auf 2", ihre Länge $2\frac{1}{4}$ " angegeben).

Kelch: kurzblättrig, braun, meist vertrocknet, obenauf. — Kelchhöhle kegelförmig, mit kurzer Röhre, lebhaft rothgefärbt.

Stiel: grün und hellbraun, bis $1\frac{1}{2}$ lang, obenauf.

Schale: fein, glatt, grünlich gelb, heller und dunkler rothgestreift, besonders an der Sonnenseite, dazwischen die Grundfarbe ebenfalls streifenartig durchschimmernd. Mit vielen hellbräunlichen Punkten und etwas rauhem bräunlichen Rost besonders um den Kelch.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, schmelzend, sehr saftig, von angenehmem, süßen, muskatellerartigen Geschmack. — Geruch sehr schwach.

Kernhaus: verhältnißmäßig, mit stark hohler Achse, engen Kammern und ziemlich großen braunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reift Ende September oder Anfangs October, nach und nach, und ist abzunehmen, sowie die Schale nur anfängt gelblich zu werden. Wird wie die Mutterforte schnell teig, hält nicht wohl über 14 Tage. Etwas unreif abgenommen gibt sie gute Compots und ist zum Trocknen sehr geeignet.

Baum: wächst ziemlich stark (nach Lucas Kernobstf. S. 187 sehr stark), wird hoch, trägt büschelweise, ist besonders bei gehörigem Sonnenstande recht fruchtbar und scheint nicht besonders zärtlich. — Sommertriebe grün, mit heller- und dunkler rothen Streifen und graubraunen Punkten, auch etwas beduftet. — Blätter wie die der Ruffelet von Rheims breitelliptisch, doch oft auch eiförmig und lanzettförmig, länger oder kürzer zugespitzt, schwach schifförmig oder flach, der Rand meist nach unten etwas umgebogen und die Spitze ebenso gekrümmt, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ “ breit, $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ “ lang, glatt, dunkelgrün, häufig, besonders aber nur die jugendlichen Blätter der Sommerzweige, mit einem gelben Flecken in der Mitte.