



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.

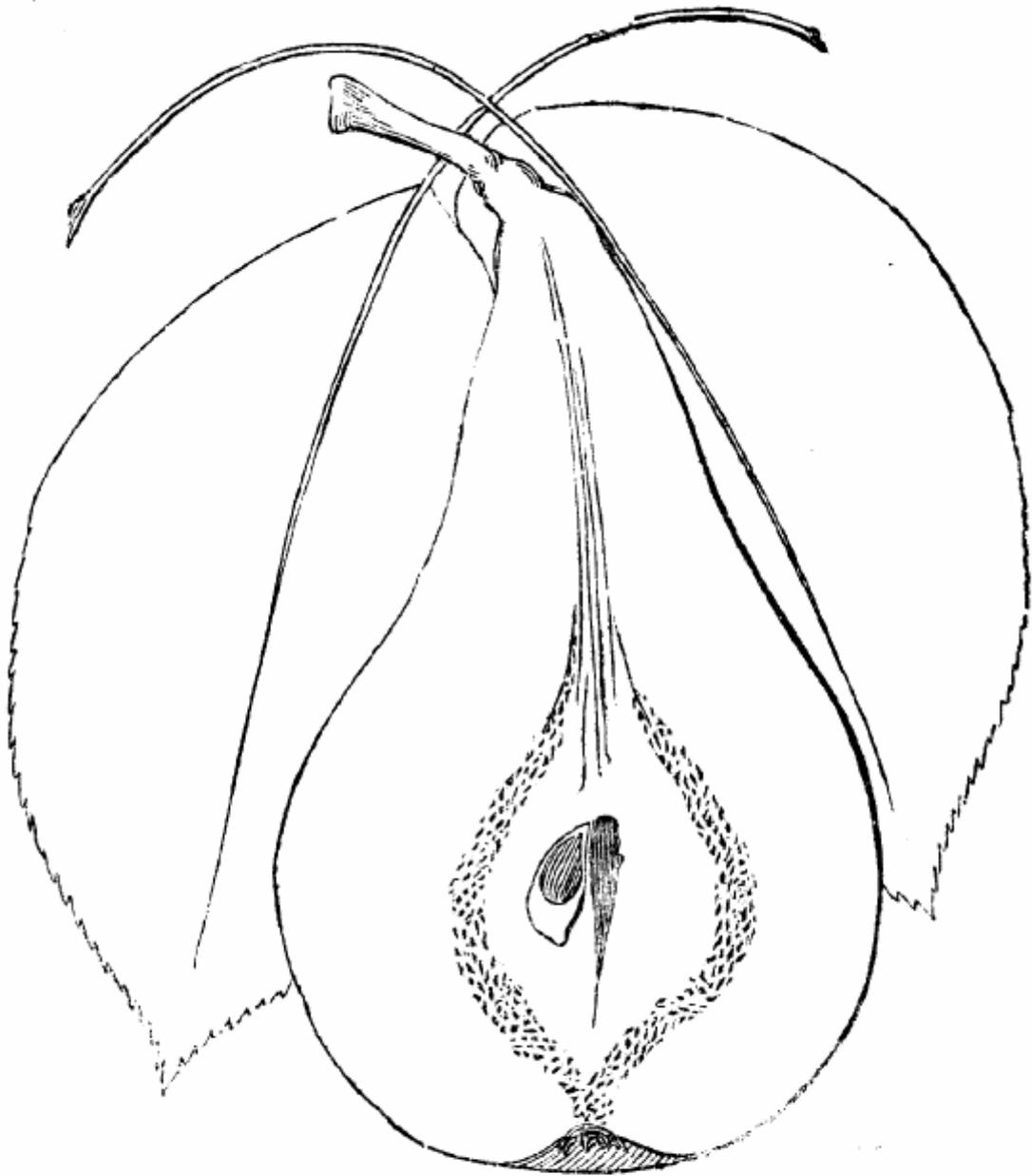
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



König Eduard. (Cat. Lond.), fast **†, oft *†. Sept. Okt., ein paar W.

Heimath u. Vorkommen: ist, wie die Benennung nach einem Engl. Könige anzeigt, und sich auch aus Downings Angaben bei der Frucht ergibt, eine Englische Frucht, doch habe ich noch nicht erfahren können, von wem sie dort erzogen, oder wo aufgefunden sei. Hogg im Manuale hat als Synonym Jackman's Melting, und mag man darnach vermuthen, daß ein Herr Jackman sie erzogen habe. Ich bekam sie von Urbanek, Siegel und v. Plotow (beider Letzteren Reiser von J. Booth herstammend, Urbaneks Reis aus London) in der kenntlichen Vegetation überein, notirte auch 1852, daß Früchte von Siegels und v. Plotows Reise überein gewesen seien, wie ich denn auch nach den Angaben des Lond. Cat. nicht zweifeln kann, die rechte Sorte zu haben. Die Frucht ist für die Tafel gut, wo sie nicht etwas adstringirendes Fleisch hat, was nicht überall der Fall sein wird, kann aber, wenn man sie zwergstämmig zu besonderer Größe erzieht, noch mehr eine Paraderfrucht werden, als die Schöne Angevine und die von Marum.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat., S. 142, Nr. 291 **King Edward's**, schildert sie als gelb, Sonnenseite glänzendroth, birnförmig, 1ster Größe, schmelzend, erster Qualität für die Tafel, im Sept. und Okt. reisend, das Fleisch süß und zart. Hogg im Manuale ähnlich, sagt näher, sie habe die Gestalt von Uvedales St. Germain (= Belle Angevine), gibt nur einen Anflug von bräunlicher Röthe an, und sagt von dem Fleische, es sei schmelzend, saftreich, aber nicht sehr gezuckert und etwas müskirt. Sie sei wohl die größte, schmelzende Birne und für ihre Größe gut. Downing, S. 396 hat sie ohne Figur und sagt, ihr Werth sei im dortigen Klima zweifelhaft, da sie oft sehr gut, aber oft auch herbe und fade sei (liegt wohl mehr am Boden, als Klima.) Elliott hat sie noch kürzer S. 394 und setzt bloß ein „good“ hinzu. Beide haben das von Hogg angeführte Synon. Auch de Liron d'Airol. gedenkt ihrer kurz, Table syn., 2tes Supplement, S. 11. — Noch mag bemerkt werden, daß Decaisne bei der Beschreibung der Esperens Vergamotte sagt, er habe diese Frucht öfter unter dem irrigen Namen **King Edwards** angetroffen.

Gestalt: die obige Figur stellt eine Frucht dar, wie ich sie von Siegel's Reise 1864 hochstämmig in Grassboden erzog. Es ist darnach anzunehmen, daß sie in günstigem Boden selbst hochstämmig noch merklich größer werden wird. Ich hatte indeß auch 1852 in Nienburg auf einem in Grabelande und warm stehenden Baume Exemplare, die nicht breiter und höher, und nur nach dem Stiele nicht so stark zugespitzt, jedoch auch nur wenig abgestumpft u. mehr birnförmig oder zapfenförmig waren. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet u. fast gar nicht abstumpft, so daß sie selten nur eben stehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine rasche Einbiegung und lange in den Stiel auslaufende, oder nur wenig abgestumpfte, mehr abgerundete Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, steht mit den Ausschnitten etwas divergirend in die Höhe, und sitzt in flacher, enger Senkung, oft oben auf, mit einigen flachen Beulen umgeben, die nur breit und flach zum Bauche hinlaufen, doch die Rundung oft verschoben.

Stiel: stark, fast gerade, an der Basis fleischig, 1 bis 1 $\frac{1}{4}$ “ lang (bei mehr Größe der Frucht wird er auch kürzer sein) durch die Spitze zur Seite gebogen, und aus der Spitze halb oder ganz herausgehend, oder wie eingesteckt.

Schale: fein, rauh, etwas glänzend; Grundfarbe vom Baume grasgrün, in der Reife nicht viel gelber. Die ganze Sonnenseite war 1864 mit einer bräunlichen, in der Reife freundlicheren, fast dunkelfarmosinrothen Röthe überzogen, und so sagte mir auch H. Garten-Inspektor Lucas, daß er in Cöln ganz brillant geröthete Früchte gesehen habe. Die Röthe ist indeß, nach Hoggs Angabe, nicht immer so stark, und so waren auch meine Nienburger Früchte weit weniger geröthet, und Schattenfrüchte können ohne Röthe sein. Punkte zahlreich, aber fein, erscheinen in der Röthe als feine, mattgraue, nicht ins Auge fallende Stippchen. Kost ist bald häufig, bald wieder nur mäßig häufig. Geruch schwach.

Fleisch: ein Weniges grünlichgelb, fein, um das Kernhaus in meinem Boden etwas merklich körnig, etwas schmalzartig schmelzend, saftreich, von weinartigem, ein Geringes abstringirenden, gezuckerten Geschmacke.

Das **Kernhaus** ist klein, schwach hohlachsig, die kleinen Kammern enthalten kleine, nicht häufige, ziemlich vollkommene Kerne.

Reifezeit u. Nutzung: zeitigt nach den Jahren schon Ende Sept. oder erst im Okt., 1864 erst 22. Okt., nachdem sie am 9. gebrochen war.

Der Baum wächst recht kräftig und ist an seinen dicken steifen Trieben u. großem breiten Laube leicht kenntlich. Sommertriebe stark, gern etwas gebogen, etwas gekniet, nach oben wenig abnehmend, unansehnlich violettbraun, beschattet olive, nach unten gelblich silberhäutig gefleckt, mit zerstreuten, matten, ziemlich großen Punkten gezeichnet. Blatt groß, flach, breitelliptisch, manche zu breiter Eiform neigend, ziemlich glänzend, nur schwach nach der Spitze hin gezahnt. Blatt der Fruchtaugen noch etwas größer, von derselben Form. Austerblätter fadenförmig, fehlen meist. Augen dickbauchig, stumpfspitz, etwas abstehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberried.