

**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.

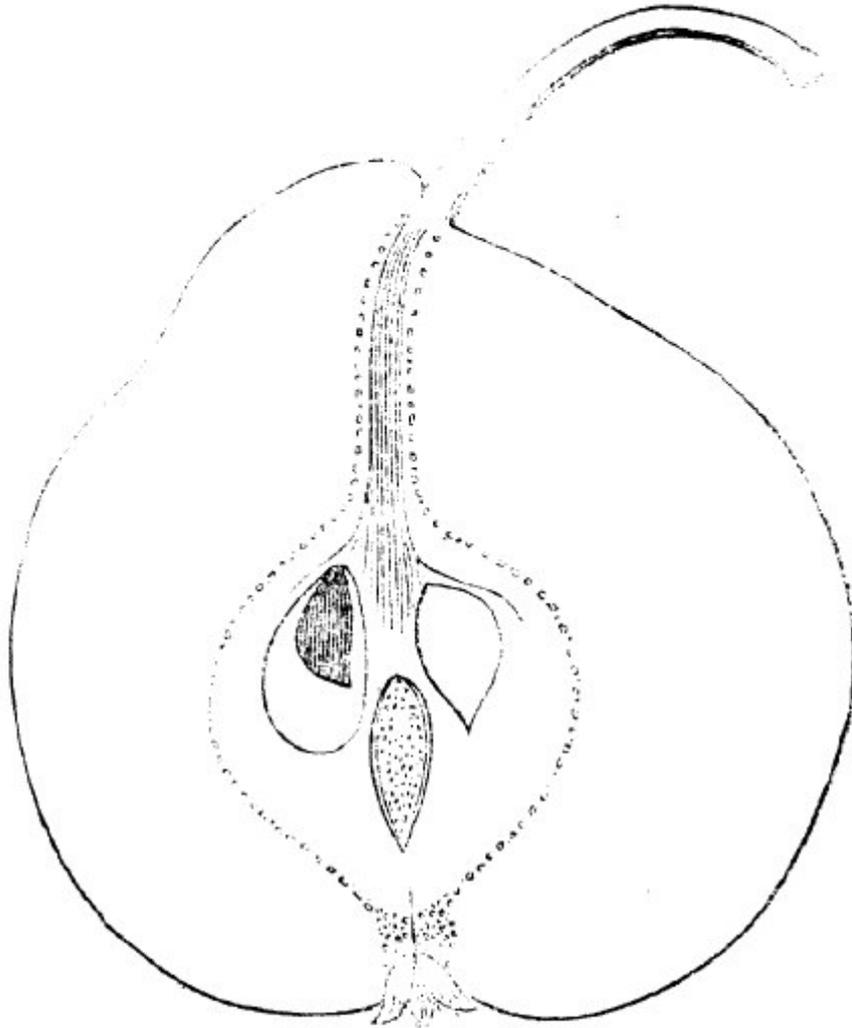


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 175. Der Löwenkopf. III (VI), 1. 3. Diel; XII, 1. b. Luc.; III, 3. 3.



Der Löwenkopf. Diel †† W. K.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie unter ihrem französischen Namen Le Rateau blanc aus Metz und wählte den deutschen Namen Gelber Löwenkopf, um die Zahl der Pfundbirnen — was Rateau (abgeleitet von Rastrum, ein Schlegel) ungefähr bedeutet, und die der Katzenköpfe nicht zu vermehren. Zur Vereinfachung haben wir das Beiwort „Gelb“, da es eine andere Birne des Namens nicht gibt, gestrichen. — Wie es scheint, ist die Birne bereits ziemlich in Norddeutschland verbreitet. Ich sah sie früher schon von Oberdieck, der sie als gute Kochbirne lobt, auch kürzlich noch in schönen Früchten aus Mecklenburg, sowohl von Hr. Dr. Rudolphi in Mirrow, wie auch von Hr. Dr. Loeper in Neubrandenburg.

Literatur und Synonyme: Diel IV. S. 227. Er vermag keinen früheren Autor für sie anzugeben. Oberd. S. 372. — Synonyme sind nicht bekannt.

**Gestalt:** veränderlich, platt, bergamottähnlich, oder etwas kugelförmig, bisweilen, wenn sie kleiner bleibt, selbst einigermaßen birnförmig, mit einer kurzen, abgestumpften Stielspitze. Auf Hochstamm meist  $3\frac{1}{2}$  bis 4" breit und oft nur 3" hoch, selten so hoch als breit, wie es aber doch nach obiger Durchschnittszeichnung auch vorkommt.

**Kelch:** kurzblättrig, hartschalig, offen, mit den Ueberbleibseln der Staubfäden erfüllt, in enger und flacher Einsenkung.

**Stiel:** holzig, grünbraun, sehr stark,  $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " lang, meist krumm, auch schief, wie eingedrückt, neben einem Fleischwulst.

**Schale:** charakteristisch durch Erhabenheiten, als ob kleine Körnchen unter der Schale lägen, uneben (wie dieses beim Kleinen Katzenkopf übrigens auch öfters vorkommt), theilweise auch gerunzelt, wie gewelkt, und auch sonst ist die Rundung öfters durch flache Beulen entsteht. Die Farbe ist mattgrün, an der Sonnenseite grünlichgelb, später citronengelb mit feineren und gröberen bräunlichen Punkten, bisweilen leicht erdartig geröthet und um den Kelch auch etwas roth.

**Fleisch:** fest, gelblichweiß, unter der Schale grünlichweiß, überhaupt gegen das des Katzenkopfs mehr grünlich, läuft auch gegen das letztere viel schneller bräunlich an und ist mehr herbe, sonst in Allem ähnlich demselben, und, wie es Viel schildert, saftig, grobkörnig, abknackend, von einem (muskatellerartigen?) herben, weinsäuerlichen Geschmack. Beim Kochen verliert sich das Herbe.

**Kernhaus:** hat eine hohle Achse, doch ist diese kurz, aber weit, mit mehligten Körnern ausgekleidet, flacher muschelförmig, groß, runder als die des Katzenkopfs, die Kerne sind denen von diesem ähnlich, schwarzbraun.

**Reife und Nutzung:** Februar, kühl aufbewahrt bis in den Sommer. Wegen dieser langen Haltbarkeit für die Küche sehr schätzbar. Liefert gedämpft ein vortreffliches Gericht. — Verdient auch anderwärts häufige Anpflanzung, da nach Oberdieck der Baum gerne trägt.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst gut und wird groß, ist fruchtbar und auch in trockenerem Boden gesund. — Blätter eiförmig, meist mit kurzer, wenig vortretender, doch scharfer Spitze,  $1\frac{1}{2}$ " breit,  $2\frac{1}{2}$ " lang, oft auch eirund und elliptisch, glatt, gesägt, im Ganzen klein. — Sommerzweige lang und stark, dunkelleberfarb und glänzend, gegenüber in's Olivengrüne spielend, glatt, vielfach bräunlichgrau punktiert. Die Augen daran sind ziemlich abstehend und sitzen auf abgerundeten, sehr stark vorstehenden Augenträgern (Viel).