

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor F. Zahn, Institutsvorstand E. Lucas,

und

Superintendent J. G. C. Oberdied.

Sweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

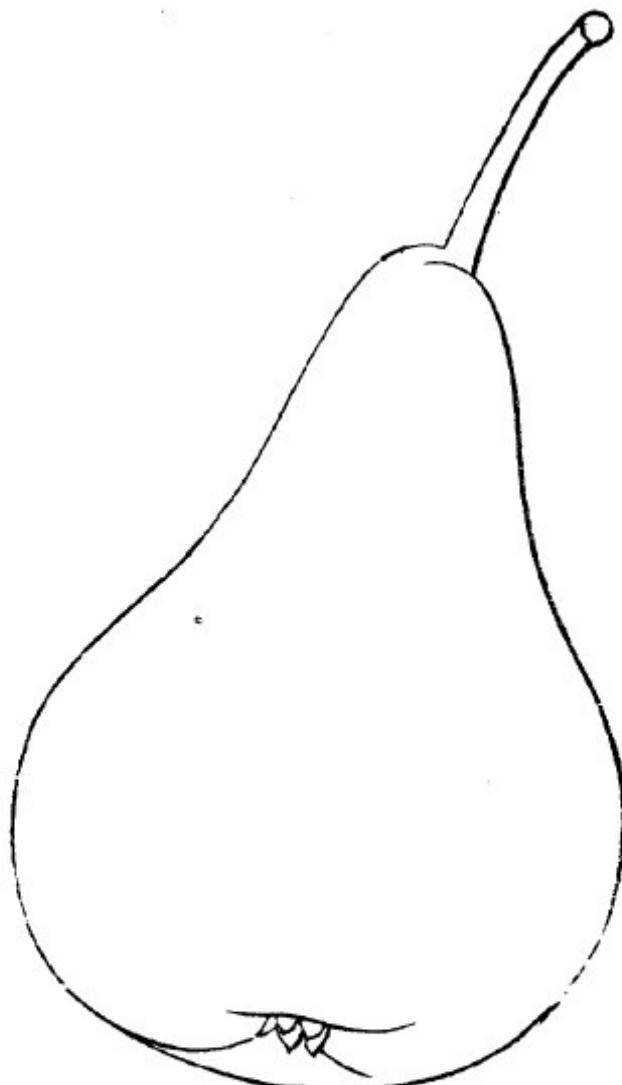


Stuttgart.

Verlag von Ebner & Seubert.

1860.

No. 31. Prinzessin Marianne. I, 3. 2. Diel; III, 1 b. Luc.; II, 2. Jähn.



Prinzessin Marianne. Diel. ** ! + §.

Heimath und Vorkommen: Angeblich von van Mons erzogen und nach der 2. Prinzessin Tochter des Königs der Niederlande genannt. — Findet sich aber auch als Calebasse Passe Bose oder Bosc, die nach Bivort wohl schon länger existirt, aber von van Mons ebenfalls und benannt versendet wurde. Kommt aber auch noch vor als Salisbury, unter welchem Namen sie van Mons 1818 gleichzeitig mit der Marianne an Diel gesendet hat. — Doch kam aus Vollwiler an Herrn von Erffa hier vor einigen Jahren eine andere Salisbury

(dickbauchig, wie Bonchretien gestaltet, etwas früher reif, aber in Güte geringer) und muß also diese noch weiter beobachtet werden.

Literatur und Synonyme: Diel N.K.D. IV. S. 196; Dittr. I. S. 681: Prinzessin Marianne (unter diesem Namen ist sie in Deutschland am meisten bekannt). — Diel N.K.D. VI. S. 186; Dittr. I. S. 623: Bosc's frühzeitige Flaschenbirn (so nennt man sie meist in Belgien). — Diel N.K.D. VI. S. 182; Dittr. I. S. 611; Salisbury. — Vergl. noch Oberd. S. 337, 394, 397, 405; Biv. II. S. 163. — Oberd. fand ferner die Spindelförmige Rehbirn (Diel N.K.D. V. S. 181) damit identisch und bekam dieselbe Birn von van Mons noch als Clara und wieder als Spence. — Von Mezger besitzt ich eine Bosc's frühzeitige Flaschenbirn mit anderer Vegetation, sah aber davon noch keine Frucht.

Gestalt: etwas bauchig birnförmig, oder länglich kreiselförmig, öfters auch schön flaschenförmig, mittelgroß, bisweilen groß, $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{3}{4}$ " lang.

Kelch: kleinblättrig, kurz, hart, offen, etwas wollig, flach oder zwischen feinen Falten.

Stiel: hellbraun, mit erhabenen helleren Punkten, $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ " lang, obenauf, wie eingedrückt, oft mit einem Fleischwulst umgeben.

Schale: sehr fein, glatt, stellenweise jedoch sehr rauh, gelblichgrün, später hellcitronengelb, mehr oder weniger, oft ringsum sehr zimtsarbig berostet, bisweilen bräunlich gerötet und häufig sehr braun oder weißgrau punktiert.

Fleisch: weiß, oder gelblichweiß, sehr fein, butterhaft, überschießend, von zimtartig gewürztem, sehr weinartigem Buckergeschmack.

Kernhaus: nur sehr fein angedeutet, auch wenig oder nicht hohlachsig. Fächer geräumig mit schönen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende Sept., bisweilen erst Mitte Okt., 8 bis 14 Tage vor der Calebesse Bosc reif. — Eine vortreffliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gemäßigt, scheint schon zärtlicher als z. B. Capiaumont, wird nicht groß, gibt auf Bildung schöne Pyramiden, trägt hier reichlich, wenn auch nicht jährlich. Kann wohl als Hochstamm in geschützten Gärten noch gepflanzt werden. Auf Quitte will sie bei mir nicht recht fort, so auch bei Diel (Verg. II. 73), doch gedieh sie darauf bei Schmidberger. — Blätter ein rund mit etwas vortretender Spitze, oft ziemlich länglich, vielfach auch eiförmig (besonders an alten nicht triebigen Bäumen), oft etwas herzförmig, glatt, fein-, etwas stumpfgesägt, flach, nur etwas wellenförmig, oft groß, $1\frac{3}{4}$ bis 2" breit, bisweilen noch über $2\frac{3}{4}$ " lang, dunkelgrün, ziemlich glänzend. — Blüthenknospen ziemlich groß, kurzkegelförmig, ziemlich stechend spitz. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, gegenüber rotlichbraun, oder gelb oder weißlich punktiert.