

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

Zweiter Band: Birnen.

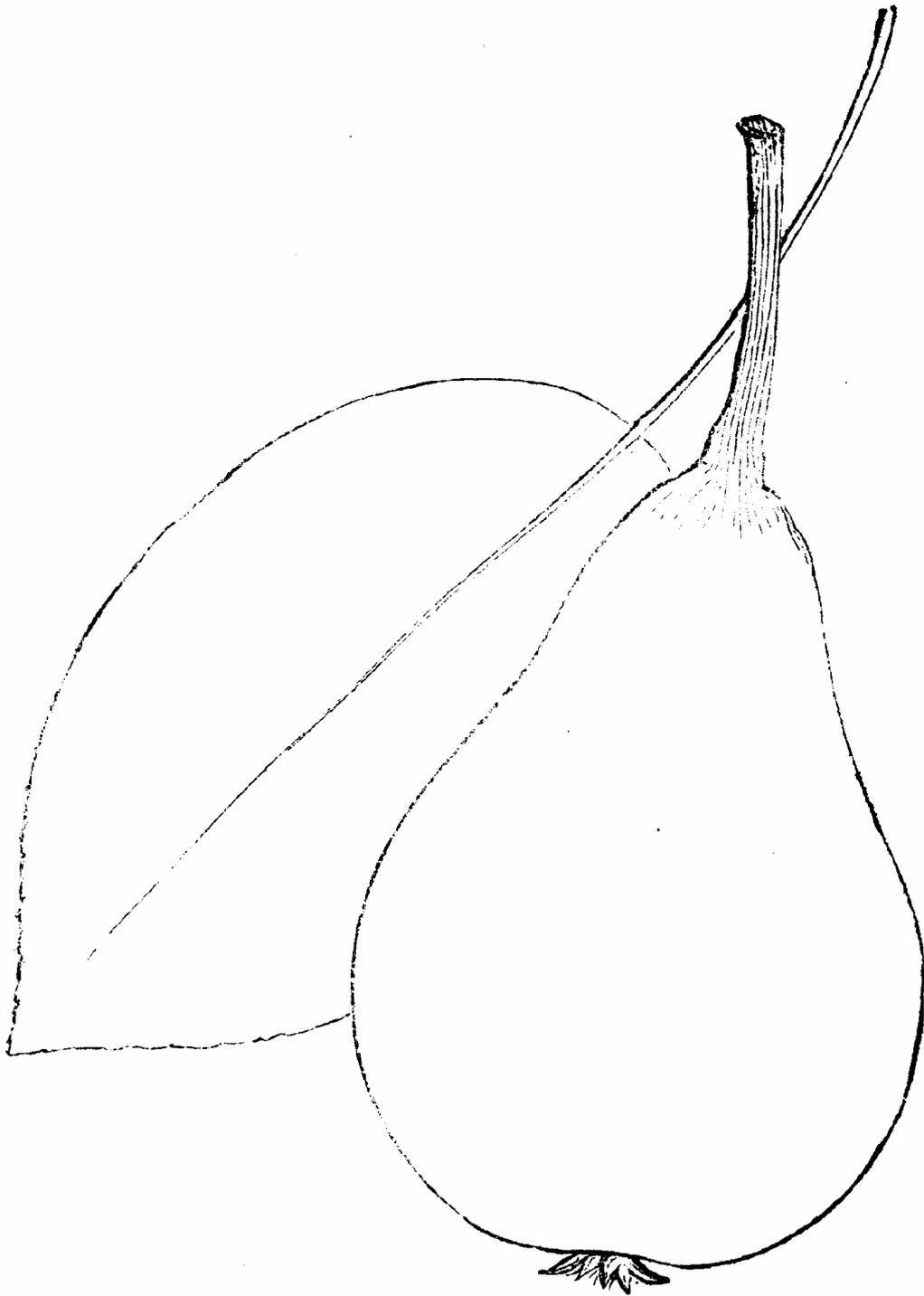
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Rhenser Schmalzbirne. Diel. * † W.

Heimath und Vorkommen: sie stammt von Rhens am Rhein, wo der berühmte Königstuhl ist, hat sich aber wie es scheint nicht weit über die Gärten der eigentlichen Pomologen hinaus verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel schilderte sie nur kurz im syst. Verz. II. Fortf. S. 106 Nr. 394. — Oberd. S. 407. — Synon. sind nicht bekannt.

Gestalt: Diel beschreibt sie als birnförmig, ansehnlich groß, wohl-

geformt, 2 $\frac{1}{2}$ " breit, 3 $\frac{1}{2}$ " lang, und wie die Abbildung zeigt, trifft damit die Frucht, wie ich sie aus Zweigen von Hr. Dr. Siegel erzog, bis auf die Größe, die sie bei mir nie erreichte, überein. Von Oberd. sah ich sie vor mehreren Jahren ebenso geformt, doch noch etwas kleiner.

Kelch: ziemlich groß, spitzblättrig, halboffen, ziemlich flach stehend.

Stiel: ziemlich stark, gelbbraun, verliert sich meist ohne Abjag in die Frucht und zeigt in der Reife etwas Runzeln, die von dem gewöhnlich auf dem Lager sich einstellenden Welken herrühren.

Schale: glatt, grüngelb oder gelb, recht besonnte Früchte auf der einen Seite hell blutroth verwaschen, mit sehr zahlreichen feinen gelbbraunen Punkten und auf einem großen Theile der Oberfläche mit ebenso gefärbtem mehr oder weniger zusammenhängenden Rost.

Fleisch: schwach gelblichweiß, körnigt, saftvoll, angenehm riechend, abknackend, von gewürzhast süßem, fein zimmtartigen Geschmack — nach Diel — oder wie ich ihn mir anmerkte, „sehr süß, fast widrig oder honigsüß, etwas fein müskirt.“

Reife und Nutzung: die Birne reift nach Diel im Winter und hält sich oft bis in den Sommer, allein leider welkt sie meist schon im Vorwinter, so daß sie bald verbraucht werden muß. Sie ist so, Ende Nov. oder im Dec., noch ziemlich zum Rohessen brauchbar, hauptsächlich mag sie aber demjenigen, der süße Compotfrüchte liebt, als Kochbirne empfohlen werden. Ihre bessere Ausbildung erlangt sie wahrscheinlich nur am Spalier. — Oberd. hält sie im Ganzen für entbehrlich, empfiehlt sie aber, wie ich selbst, nach der weiteren Beobachtung, da der Baum auch hier erst einige Früchte trug. In Süddeutschland möchte sie immerhin eine schätzbare Kochbirne abgeben.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach den damit gefertigten Zweigen sichtbar kräftig und muß durch seine großen dunkelgrünen, langgestielten Blätter sich besonders kenntlich machen. Bei Oberd. bewies er sich auch tragbar. — Die Blätter sind der Mehrzahl nach eiförmig, mehr oder weniger breit und lang, auch länger und kürzer zugespitzt, einzelne kürzere sind eirund, andere elliptisch, in schönster Form 2" breit, 3" lang, ganzrandig oder sehr verloren gezahnt, etwas wellenförmig, sonst meist flach, nur an der Spitze etwas gekrümmt. Stiel gelblichgrün, bis 2" lang. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanftgespitzt, kastanienbraun. — Sommerzweige etwas stufig, nach oben hin verdickt, gelbbraun, an der Sonnenseite düster rothbraun, fein weiß punktirt.