

# **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.

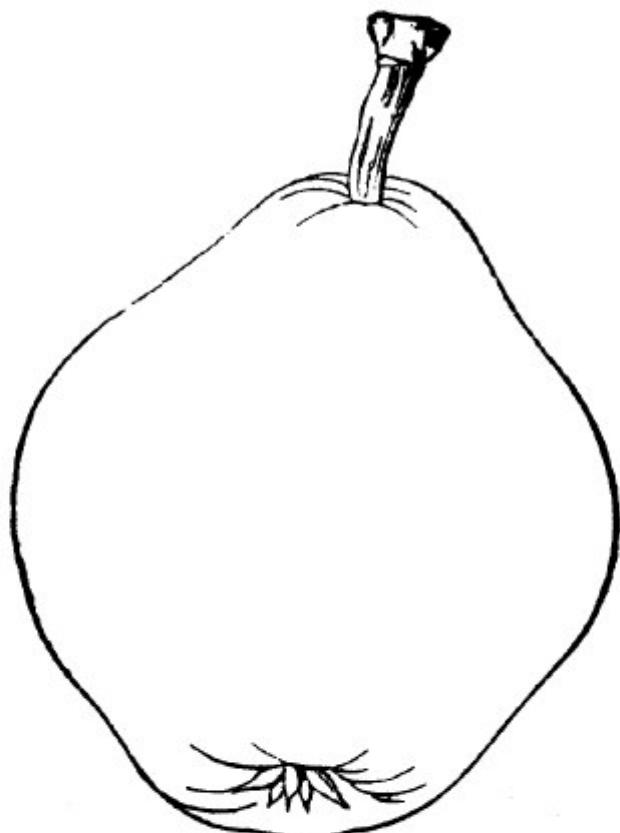


**Stuttgart.**

Verlag von Ebner & Seubert.

1860.

No. 11. Runde Mundneßbirn. I, 2. 1. Diel; II, 1 a Luc.; III, 1. Jähn.



Runde Mundneßbirn. Süssler. \*\* 1 + S.

**Heimat und Vorkommen:** Stammt jedenfalls aus Frankreich und wird sie Quintinie schon als Poire du Bouchet geahnt haben. Diel erhielt sie als Beurré blanc d'été, nannte sie aber Sommerbechantsbirn, welchem Namen wir den obigen substituieren, weil in Belgien jetzt als Doyenné d'été, D. de Juillet eine andere Sorte bekannt ist. (Ann. de Pom. I. S. 57.)

**Literatur und Synonyme:** Diel III; S. 39. — L. D. G. XIV. S. 152. t. 7: Runde Mundneßbirn, Mouillebuche ronde. — Dittr. I, S. 551. — Oberd. S. 329: Sommerbechantsbirn, Runde Sommermundneßbirn, Mouilllobouche d'été. — Luc. S. 162. — Synonyme: Sommerbergamotte, Weiße Sommerbutterbirn, Comtesse de Lunay, Doyenné d'oré et musqué. — Donauer bekam sie als Colmar Bonnet und als Clara (brieffl. Mittl. desselben); von Flotow als Holländische Sommerbechantsbirn von Dittrich, als Franc Real d'été von Booth, als B. de Bordeaux von a. D. (Monatsschr. II. S. 247).

**Gestalt:** dickbauchig, mehr oder weniger kreisförmig, doch veränderlich, bisweilen plattrund oder rundlich, nach unten stumpffräsig, oft

ungleich,  $2\frac{1}{2}$ " breit und ebenso hoch, aber auf der einen Seite etwas höher.

**Kelch:** langgespißt, stark, halboffen, oft ziemlich tief eingesenkt zwischen Falten oder Beulen.

**Stiel:** stark, bis 1" lang (oft auch sehr kurz), dick, fleischig, grünlich gelbbraun, etwas vertieft oder geradeauf in etwas Fleischbeulen.

**Schale:** dünn, meist glatt, blashellgrün, später gelblichgrün, sonnenwärts bisweilen (gegen Diel) mit etwas bräunlicher Röthe oder mit starken bräunlichen Punkten, auch mit etwas Rost, besonders aber nur um den Kelch.

**Fleisch:** weiß, wohlriehend, fein, saftvoll, butterhaft, von erhabenem süßsauerlichen Muskatellergeschmack.

**Kernhaus:** klein und geschlossen. Kammern enge, glatt, mit wenig vollkommenen Kernen.

**Reife und Nutzung:** Ende August, hält sich, etwas früh gebrochen, 14 Tage. Reift überhaupt nur nach und nach. Eine der besten Sommerbirnen, auch nach Diel vom allerersten Rang.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst gemäßigt, wird nicht sehr groß, ist sehr fruchtbar, doch gegen Kälte empfindlich (was Lucas und Oberdieck nicht gerade finden), und habe ich bereits zwei recht schöne Hochstämme auf freiem Stande durch kalte Winter verloren. — Blüht oft zum zweiten Mal, bringt aber nur kleine, unbrauchbare Früchte. — Ist an seinen wolligen Blättern und stark punktierten Sommerzweigen kennlich. — Am besten Zwerg auf Wildling, da die Sorte auf Quitte nicht gedeiht. Gibt schöne Spaliere und Pyramiden. — Blätter eiförmig, oft herzförmig, länger oder kürzer gespißt,  $1\frac{3}{4}$ " breit,  $2\frac{1}{2}$ —3" lang, wollig, meist ganzrandig, wellenförmig, etwas sickelförmig gekrümmt. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, stumpfspitz, gelbbraunwollig. — Sommerzweige wollig, oft stufig und oben verdickt, oft mit einer Blüthenknospe, dunkelolivengrün, gegenüber grünbraun, stark schmutzigweiß punktiert.

**N.B.** Wurde nach einer Spalierrfrucht abgebildet, am Hochstamm ist die Form oft weit mehr zusammengebracht, also mehr rundlich.