Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter
Mitwirkung Mehrerer herausgegeben
von
Medicinalassessor J. Jahn, Garteninspektor C. Lucas,
und
Superintendent J. G. C. Oberdieck.

Fünfter Band: Birnen.
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.

Ravensburg.
Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.
1866.


Literatur und synonyme: findet sich nur erst ausführlich und der einen Beschreibung in meiner Anleitung S. 392.

Gestalt: steht der Form nach zwischen Bergamottform und Kreiselsform, 2" breit, 1 1/2 bis 1 3/4" hoch, oft fast so hoch, als breit. Der Bauch steht etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie rasch ab, und endigt mit kurzer, wenig oder fast nicht abgestumpfter Spitze, die mit einigen Fleischringeln fast in den Stiel übergeht oder aus einigen am Stiel sich anlegenden seinen Fleischbeulen besteht.

Illustriertes Handbuch der Obstfrüchte. V. 26
Relch: hartshäfig, halb geschlossen oder offen, steht in die Höhe und sitzt in weiter, meist flacher Senfung, die häufig einige Beulen zeigt, welche aber am Bauche nur flach und sehr breit hinlaufen, so daß die Rundung meist schön ist.

Stiel: stark, holzig, 1" lang, an der Basis oft etwas fleischig, jaft gerade, nur mitunter durch einen kleinen Fleischwulst etwas zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, an seiner Basis mit einigen Fleischringeln umgeben, oder es bilden etliche ihn umgebende flache Fleischbeulen eine kleine Stielhöhle.


Das Fleisch ist mattweiss, saftreich, sehr, halbschmelzend, von süßem, durch etwas beigeischte Säure gehobenen, schwach muskirten Geschmack.

Das Kernhaus hat kurze, hohle Achse; die kleinen, engen Kammern enthalten vollkommene schwarzbromme, ziemlich eiförhmige Kerne. Die Relchhöhlen ist gerundet.


Oberdieck.