

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

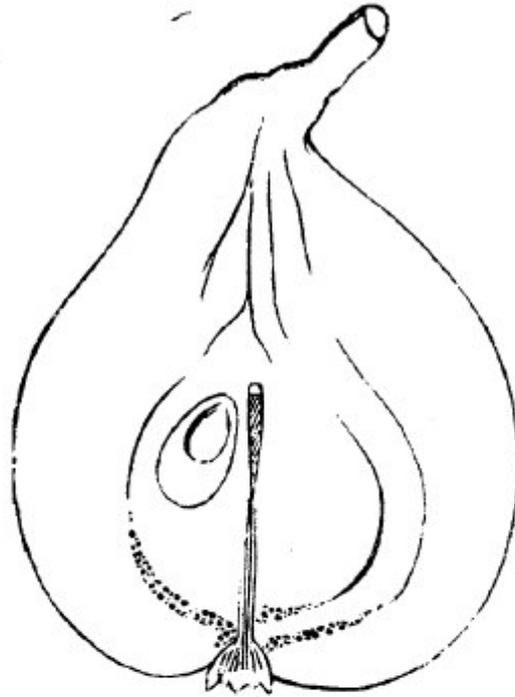
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Westrumb. Diel (v. Mons). ** S.

Heimath und Vorkommen: diese wahrhaft delicate Septemberbirne erzog Herr van Mons (Catalog, Serie II, Nr. 987) und benannte sie nach dem berühmten Chemiker. Sie ist noch äußerst wenig verbreitet und findet sich selbst in belgischen Catalogen jetzt nicht mehr, verdient aber recht häufig angebaut zu werden, zumal sie auch äußerst schöne, frühtragende Pyramiden auf Wildling gibt.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst von Diel in der zweiten Fortsetzung des Catalogs kurz charakterisirt und sind Synonyme von ihr nicht bekannt.

Gestalt: meistens kreiselförmig, $2\frac{1}{4}$ " breit und $2\frac{3}{4}$ " hoch, an Pyramiden oft 3" hoch; manche neigen stark zum Konischen, kleinere Früchte auf Hochstamm sind oft nicht viel breiter als hoch und nach dem Stiele mehr zugerundet. Der Bauch sitzt etwas mehr, und bei den konischen stark nach dem Kelche hin, um den sie sich so zurundet, daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie eine sanfte Einbiegung und kurze, oder etwas längere, oft wenig abgestumpfte Kreiselspitze.

Kelch: kleingespitzt, hartschalig, offen, oft fast fehlend, in flacher, oft auch enger, ziemlich ebener Senkung.

Stiel: stark, gerade, bald kurz und etwas fleischig, bald mehr holzig und gegen 1" lang, sitzt wie eingesteckt oder geht mit einigen Fleischringeln in die Frucht über. Eine Fleischwulst der Spitze biegt und drängt ihn gewöhnlich etwas zur Seite.

Schale: fein, vom Baume mattgrün, in der Zeitigung ziemlich hochgelb. Rötthe findet sich nicht, aber zimmtsarbige Rostpunkte sind sehr häufig und bildet der Rost oft Ueberzüge. Geruch ist schwach.

Fleisch: gelblich weiß, fein, steinfrei, ganz schmelzend, sehr saftreich, von delikatem, erquickenden, süßweinigen, schwach zimmartigen Geschmacke.

Kernhaus: hat nur eine feine und kleine hohle Achse; die Kammern sind geräumig und enthalten vollkommene braune Kerne.

Reifzeit und Nutzung: die Frucht muß noch grün vom Baume, ist indeß auf den Pflückepunkt nicht besonders eigen, zeitigt in warmen Jahren schon gegen die Mitte des Septembers, in kalten etwas später, hält sich in der Reife, ohne zu verderben, ziemlich lange, und hat als Tafelfrucht den Geschmack, der bei Allen ohne Ausnahme beliebt ist. Wie sie sonst benutzt werden könnte, ist noch nicht erprobt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum gedeiht in leichtem und schwerem Boden, wächst schön pyramidal, treibt gemäßigt, scheint nicht groß zu werden und wird früh und sehr fruchtbar. — Sommertriebe gerade, kaum etwas gekniet, wenig abnehmend, fein und nicht in die Augen fallend punktirt, bräunlich olivenfarben, in manchen Jahren ins Lebergelbe übergehend. — Blatt des Sommertriebes: mittelgroß, langeiförmig oder mehr länglich oval, ziemlich flach ausgebreitet, glänzend dunkelgrün, mit meistens auslaufender Spitze und nur sehr leicht und fein gezähnt. Ackerblätter pfriemenförmig. Augen konisch, spitz, ziemlich abstehend. Augenträger flach. — (Die Blätter der Fruchtäugen länglich eiförmig, oft länglich eiförmig, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " breit, 2— $2\frac{1}{4}$ " lang, glatt, sehr fein und stumpfgesägt. S.)

Oberdieck.

NB. Das abgebildete Exemplar ist am Hochstamm erzogen.