



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Sahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

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

Fünfter Band: Birnen.

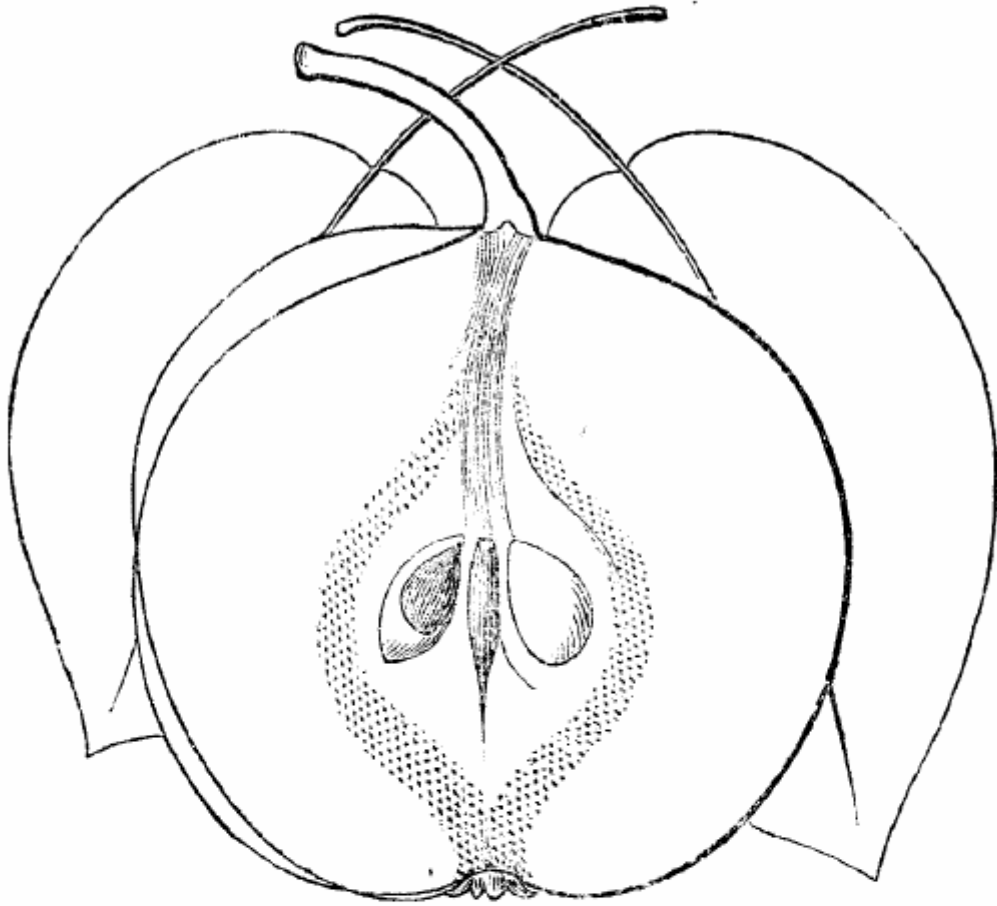
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Althorps Crasanne. Oberdieck. (Knight.) *†, Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: nach Downing ist sie ein Sämling Knights und wird vom Londoner Cataloge, wie auch von Oberdieck, der sie vom Farrer Urbanek in Prag, aus London abstammend, erhielt, und von anderen Pomologen sehr gelobt. Ich hatte die Frucht in 2 verschiedenen Jahren aus Herrnhäusen, doch wollte mich ihr Geschmack nicht befriedigen und ich wachte sie deshalb für die im Lond. Cat. ähnlich beschriebene, aber schlechtere Althorp halten, worin mich das bestärkte, daß ich in Ramur im Sortiment der Hortie Society in London, die Althorp Crasanne zwar ziemlich gleich in Färbung, aber von mehr länglicher Gestalt sah.

Literatur und Synonyme: Oberdieck in f. Anl., S. 324 beschreibt die Althorps Crasanne in Form und Farbe mit der Herrnhäuser Frucht ganz stimmend. Die frühere Reife „Sept. und Okt.“ und das „schmalz- oder speckartig schmelzende Fleisch (wie das der ihr einigermaßen ähnlichen Wildling von Lotte) von süßem, etwas bergamottartigen, nur schwach weinigem Geschmack“ mag sie durch das empfohlene frühere Pflücken, schon Ende Aug. bis Mitte Sept., erlangen, um so mehr als Borchers, in f. Anl. zur Bervollk. des Obstbues, Hannover 1863, S. 343, Aehnliches angibt. Dieser stellt sie jedoch zu den noch weiter zu prüfenden Sorten, gibt aber keinen Aufschluß, woher sie nach Herrnhäusen kam. — Cat. Lond. v. 1842, S. 134, Althorp Crasanne „cünbraun, rundlich eiförmig, mittelgroß, butterhaft, Tafelfr. I. R., Oct. Nov. — Derselbe, S. 122: Althorp (mit dem vorgedruckten Zeichen O, welches beutet, daß sie der Fortpflanzung nicht werth gehalten wird) „grünbraun, eörmig, mittelgr., butterh., Tafelfr. II. R., im Nov. reifend.“ — Hogg im Jan. v. 1860 hat nur Alth. Crasanne. — Leroy gibt der Thompsons, welche

er sehr lobt und für die er Thompson citirt, daß Syn. Crasanne Althorpe. Die Thompsons findet sich bei Downing, S. 414 (jener Frucht der Hort. Soc. in Namur gleichend) eiförmig kegelförmig abgebildet, allein sie wird, wie vom Lond. Catal., der sie ebenfalls S. 152 getrennt aufzählt, geschildert als blaßgelb, eiförmig, mittelgr., butterhaft, I. R., im Wohlgeschmacke der Regentin ähnlich, im Nov. reifend, so daß Veroy doch wohl Unrecht hat. — Schon Downing, S. 352 sagt bei Althorpe Crasanne, für die er Thompson und Lindley citirt, (welcher Letzterer jedoch in f. Pomol. britannica keine Althorp oder Alth. Crasanne hat) und welche Downing ganz ähnlich meiner Fig. oben zeichnete, entweder gäbe es eine andere sehr ähnliche, weniger gute Varietät, oder die Frucht wechsle sehr in Güte, denn sie beweiße sich mitunter als geschmacklos — und so mag weiter erforscht werden, ob die beiden erwähnten Birnen des Lond. Catal. nicht eine und dieselbe sind, die je nach Witterung und Standort oder durch früheres Pflücken edler wird und wohl auch die oben erwähnte mehr längliche Form zuweilen annimmt. Die Herrnhäuser Früchte verhielten sich folgendermaßen:

Gestalt: wie oben in 2 Früchten gezeichnet, kugelförmig oder plattrund, in anderen auch mehr kreiselförmig und eirund. Um den Kelch ist die Frucht etwas abgeplattet, der Stiel sitzt auf einer kleinen Spitze, die sich aus der Rundung erhebt und in welche eine Aufgetriebenheit des Bauches auf einer Seite ausläuft.

Kelch: kurz- und spitz-, aber hartblättrig, dunkelbraun, aufrechtstehend, offen, in flacher, mit nur wenigen Beulchen besetzter Einsenkung, die jedoch einzeln am Bauche stärker hervortreten und die Abrundung meist unregelmäßig machen.

Stiel: grünbraun, ziemlich lang, meist gekrümmt, steht in Fleischringeln auf der erwähnten Spitze oben auf.

Schale: hellgrasgrün mit helleren gelbgrünen Stellen, mit feineren und gröberen undeutlichen Punkten und einigen Roststreifen, die sich um den Kelch herum vermehren, und zuweilen auch mit etwas trüber Röthe.

Fleisch: weiß, fein, saftvoll, butterhaft, von wenig süßem, auch nur schwach gewürzten Geschmack.

Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, etwas hohlsäckig, Kammern nicht groß, muschelförmig, mit hellbraunen, vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: die mir vorgelegenen Früchte hielten sich bis Ende Okt. und Anf. des Novemb., mögen aber schon früher genießbar gewesen sein, denn sie wurden bald darauf mehlig und geschmacklos. Der richtige Reispunkt ist jedoch wegen der geringen Farbenveränderung schwer zu finden. — Ich möchte sie höchstens nur als Tafelfrucht II. Ranges und allenfalls dem Sortenjammler empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: wie mir Hr. Hofgartenmeister Borches mittheilte, wächst derselbe kräftig und aufwärtstrebend und trägt auch gute feine äußerlich ansehnlichen und schönen Früchte. — Die Blätter sind eirund, hie und da schwach herzförmig, etwas klein, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ “ breit, mit der meist auslaufenden, nicht langen Spitze $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{3}{4}$ “ lang, glatt, ganzrandig oder undeutlich und leicht gesägt, ziemlich dunkelgrün und glänzend. An einem jugendlichen aus Herrnhäuser Zweigen erzogenen Baume sind sie auch fast rundlich.. am Sommerzweige eirund. — Blüthenknospen scheinen kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun zu sein. — Sommerzweige olivengrün, nach oben bräunlich geröthet, fein weißlich punkirt.