

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

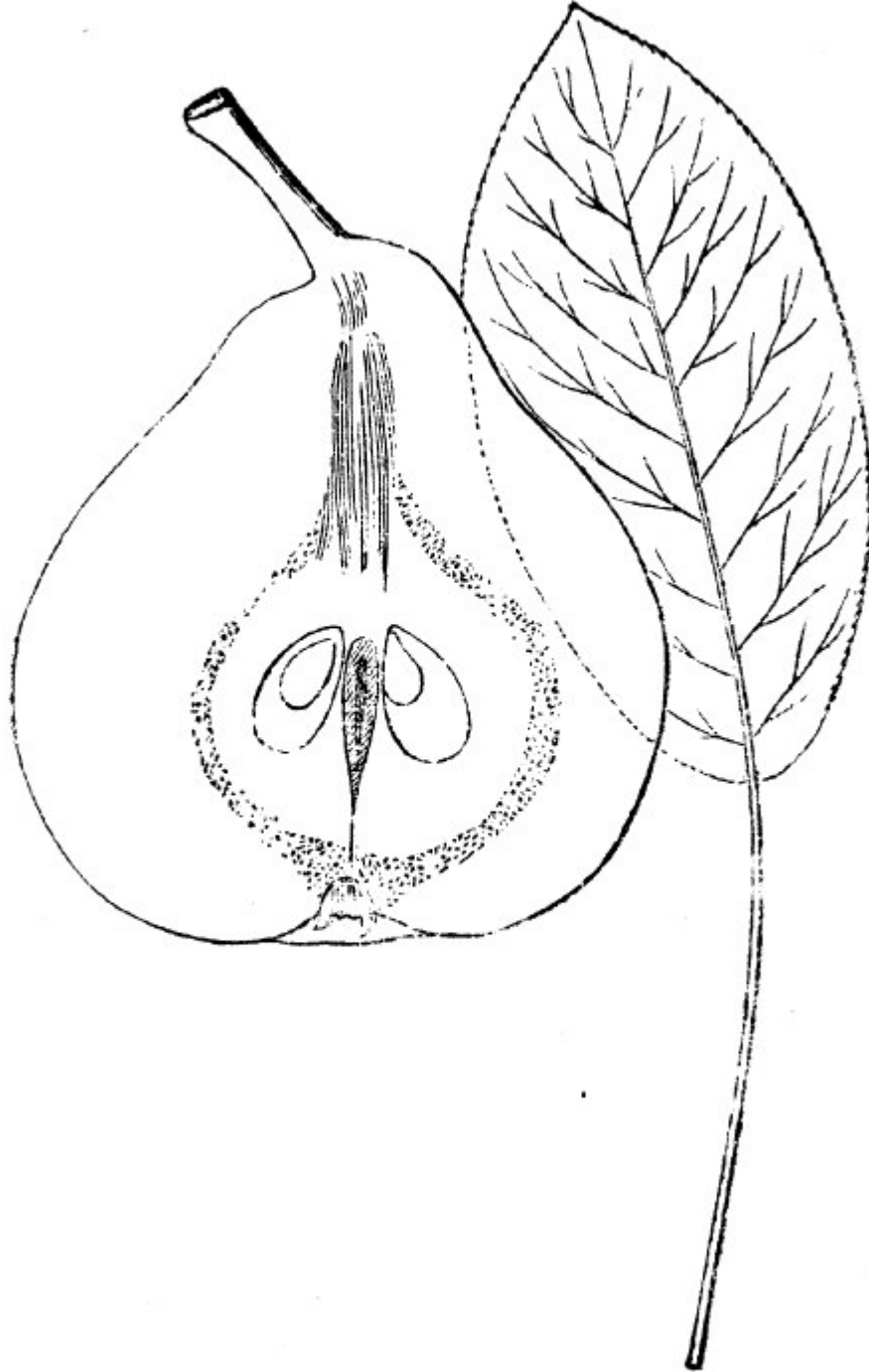


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No. 140. Böhler's Butterbirne. I, 1. 2. Die I; III, 1 a (b). Luc.; III, 2. 3



Böhler's Butterbirne. Oberdieck **! Rev.

Heimath und Vorkommen: diese delikate, an Saftfülle und Geschmack mit Napoleons Butterbirne wetteifernde Frucht fand sich unter den 300 Sorten, die ich 1838 ohne Namen von Herrn van Mons erhielt. Während zu mehreren anderen darunter befindlich gewesenen Früchten durch die mit Belgien neu eröffnete Communication die rechten Namen sich bereits gefunden haben, habe ich für Obige einen richtigeren Namen noch nicht finden können, deren kenntliche Vegetation sich unter allen meinen belgischen Sorten nicht findet und gebe sie daher vorerst, wie ich sie nach dem als Pomologen bekannten Herr Obergerichtsdirektor Bödiker zu Meppen benannt habe.

Literatur und Synonyme: findet sich nur in meiner Anleitung S. 286.

Gestalt: Hauptform ist dickbauchig kreiselförmig, wie in obiger Figur, die nach einer in Züllichau auf Hochstamm erwachsenen Frucht entnommen ist; in meinem Garten wurde sie nur $2\frac{1}{2}$ " breit und hoch. Die zweite etwas ungewöhnlichere Form neigt mehr zu stark abgestumpften Konischen. Bauch bei beiden Formen mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie, meist nur auf einer Seite, merklich eingebogen, oft selbst mit flach erhabenen Linien, stärker ab und ist in ihrer Hauptform nur wenig abgestumpft.

Kelch: offen, oft halbgeschlossen und etwas geschnürt, in seiner Vollkommenheit langgespißt, meist mit ziemlich harten Ausschnitten in die Höhe stehend, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Sentung, aus der breite Erhabenheiten über die Frucht hinaulaufen und die Rundung häufig etwas verschoben.

Stiel: dick, holzig, oft stark gekrümmt, $1-1\frac{1}{2}$ " lang, durch einen Wulst meist zur Seite gedrängt, sitzt wie eingesteckt, und bei kleineren Früchten geht oft die Spitze fast in ihn über.

Schale: glatt, hellgrasgrün, im Liegen hellgelb, ohne alle Rötze, die etwas unregelmäßig vertheilten feinen Punkte sind von den Kostonflügen oft wenig zu unterscheiden.

Fleisch: gelblich weiß, fein, ganz schmelzend, überfließend von reichlich vorhandenem Saft, von erfrischendem, delikaten weinartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen, mit hohler Achse, Kammern ziemlich lang, doch flach, enthalten verhältnißmäßig große, ziemlich plattgedrückte, eiförmige schwarze Kerne.

Reifezeit und Nutzung: Blüthezeit in warmen Jahren schon 20. September, meist Michaelis; zeitigt darnach schon im October oder erst im November. Gibt 3—4 Wochen hindurch eine recht delikate Tafel Frucht.

Der Baum wächst rasch und ganz pyramidal, die Zweige in ziemlich spitzen Winkeln ansetzend, war bei Nienburg in Sandboden und hier in schwerem Boden gesund, setzt früh Fruchtholz an und scheint nicht groß zu werden. Sommertriebe schlank, ein wenig stufig, olivenfarbig, oft ins Lebergelbe spielend, durch Silberhäutchen stellenweise überlaufen, ziemlich häufig, doch fein punktiert. Blatt etwas schifförmig aufwärts gebogen, glatt, glänzend, lanzeiförmig oder lang elliptisch, ziemlich groß, schön und fein gezahnt. Blätter des Fruchtholzes bald lang elliptisch, bald lanzettförmig (oder wie ich sie nenne: länglich eiförmig, mit auslaufender kurzer Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, bis $3\frac{1}{2}$ " lang, bisweilen etwas eirund und herzförmig oder auch mitunter elliptisch, glatt, doch zuweilen etwas undeutlich wollig, feingefägt, schifförmig, langgestielt. Stiel oft $2\frac{1}{2}$ " lang, meist aufrecht stehend. Zahn.) Augen konisch, etwas vom Zweige abstehend, Augenträger flach.

Dberdieck.