



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

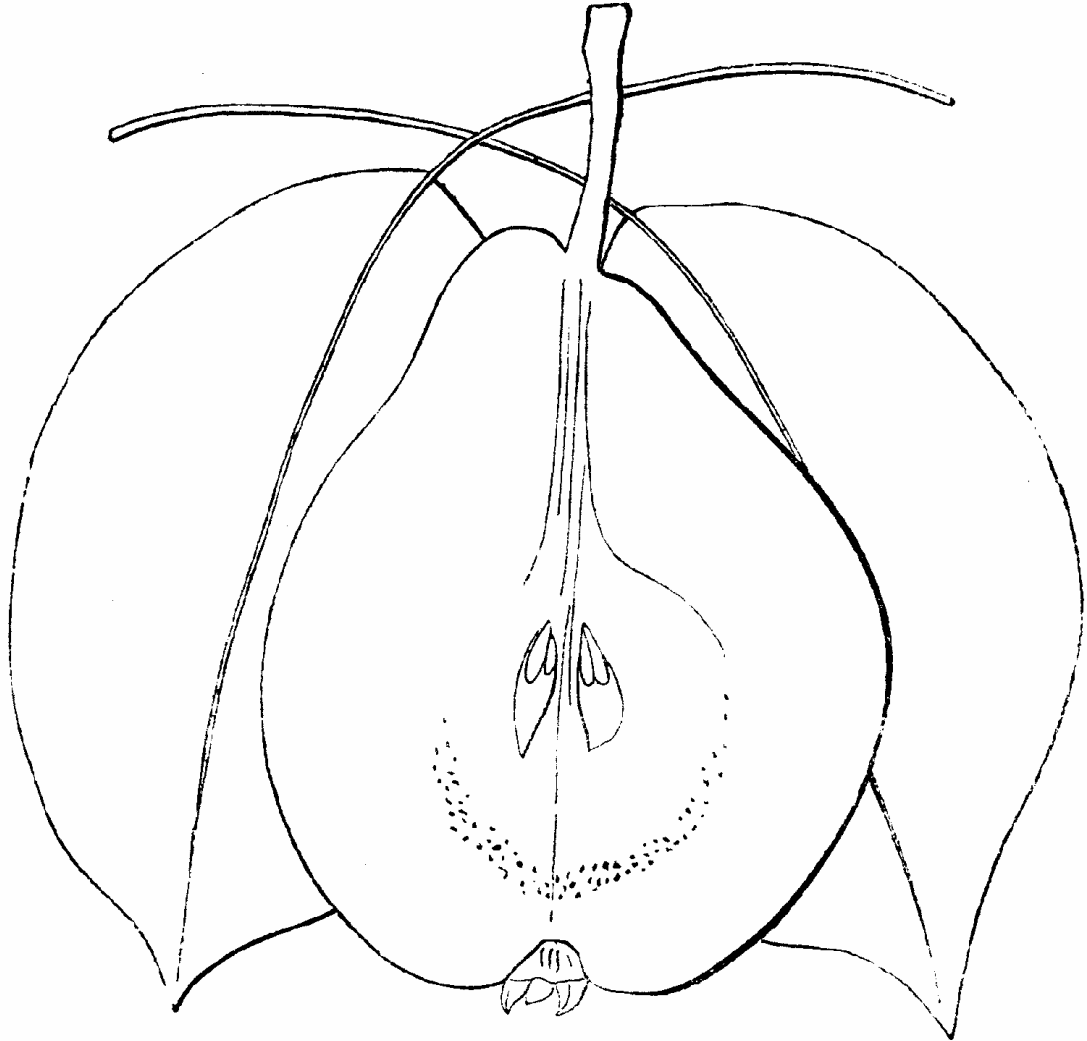
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Braunrothe Speckbirne. Oberdieck. ††. gegen Ende Aug. 14 T. L.

Heimath und Vorkommen: Im Hannoverschen habe ich die hier vorliegende, höchst achtungswerthe Haushaltsfrucht, deren recht großer Baum sehr reiche Ernten liefert, und die für den Landmann selbst zum rohen Genuße angenehm ist, sehr oft angetroffen, bald unter dem Namen Speckbirne, den der Landmann mancherlei Früchten gibt, bald als Hangelbirne, bald als Hamburger Stopfbirne. Ich würde sie für Diels Hamburger Birne halten (VIII, S. 190), die Diel von Hrn. v. Laffert zu Celle erhielt mit der Nachricht, daß es davon auch eine würgende Abart gebe, wenn Diel bei dieser Frucht nicht das Blatt als eiförmig, glänzend und nur unten etwas wollig, auch am Rande leicht mit kleinen, spizen Zähnen besetzt bezeichnet, und die Reifzeit als erst im halben October eintretend, angegeben hätte. Leider erhielt ich die Hamburger Birne von ihm nicht mehr, konnte sie auch bisher nirgends aufreiben. Vielleicht liegt in unserer Frucht die von Hrn. v. Laffert gedachte würgende Varietät vor, wobei jedoch bemerkt werden muß, daß ich sie nur in feuchtem Boden würgend gefunden habe (in meinem sehr feuchten Sulinger Garten stark würgend), während sie in trockenem Boden, namentlich Lehmboden, wie schon in der Gegend von Boffum bei Sulingen und wieder hier in Feinsen gar nichts Würgendes hat und zum Kochen und Welken trefflich ist. Es ist auffallend, wie reich unser Norden an trefflichen Haushaltsbirnen ist, deren noch manche, bei Diel nicht vorkommend, mir bekannt sind. Obige verdient sehr, erhalten und weiter bekannt zu werden, und habe ich ihr, um Verwechslungen mit andern Hangelbirnen und Speckbirnen zu vermeiden, zu näherer Bezeichnung obigen Namen gegeben.

Literatur und Synonyme: Kommt sicher bei keinem Pomologen vor. Die Synonyme im Munde des Volkes sind schon oben angegeben.

Gestalt: dickbauchig-birnförmig, oft zur Eiform neigend, 2 $\frac{1}{2}$ " breit, 3" lang. Bauch ziemlich in der Mitte oder nur etwas mehr nach dem Kelche hin, nach welchem sie mit flach erhabenen Linien abnimmt und sich etwas abstumpft. Nach dem Stiele nimmt sie mit schönen Einbiegungen stärker ab und bildet eine kurze, abgestumpfte Kegelspitze, deren eine Seite sich oft höher erhebt.

Kelch: meist offen, hartschalig, steht mit feinen, etwas wolligen Spitzen in die Höhe und sitzt in flacher, durch einige Falten und flache Beulen unebenen Vertiefung. Auch über die Frucht kann man flache Erhabenheiten verfolgen, die einzeln sich vordrängen und die Rundung verderben.

Stiel: holzig, gerade, oder sanft gebogen, 1—1 $\frac{1}{2}$ " lang, sitzt sehr wenig vertieft und häufig etwas unterhalb der höchsten Spitze der Frucht.

Schale: ziemlich dick, nach Verschiedenheit des Bodens glatter oder fein rauh, vom Baume gelblich grün, in der vollen Zeitigung matt hellgelb. Bei besonnten Früchten ist die ganze Sonnenseite und oft noch ein Theil der Schattenseite mit einer fast dunkelblutrothen, bräunlichen, im Reifen etwas freundlicher werdenden Röthe verwaschen, häufig mit deutlichen Spuren von Streifen; durch Ausliegendes wird die Röthe ziemlich abgeschnitten. Punkte sehr zahlreich, erscheinen in der Grundfarbe grün umringelt, in der Röthe als weißlichgraue Stippchen. Kostonflüge finden sich nach Witterung und Boden bald wenig, bald mehr. Geruch merklich.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, bei rechter Reife halbschmelzend oder speckartig, saftreich, in passendem Boden von gezuckertem, durch seine Säure gegebenen Geschmacks.

Kernhaus: geschlossen, und finden sich in Bodenarten, wo sie nicht abstringierend schmeckt, um das Kernhaus nur sehr feine Körnchen. Die engen, nahe an der Achse liegenden Kammern haben größtentheils taube, schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt gewöhnlich gegen Ende Aug. oder Anf. Sept. Wird gekocht schön roth, und gibt gedörst ein treffliches Gericht. Muß noch ganz hart gebrochen werden, sonst wird sie schnell taig.

Der Baum wächst stark, wird sehr groß und alt, geht mit starken Aesten hoch in die Luft, belaubt sich gut, macht sehr vieles kurzes Fruchtholz und liefert, etwas zu Jahren gekommen, recht reiche Ernten. Sommertriebe stark, steif, wenig gekniet, rascher gewachsene nach oben, ja oft selbst unten noch im Sept. ziemlich wollig, unter der Wolle mit großen, matten Punkten gezeichnet, wo die Wolle fehlt, stärker und in die Augen fallend punktiert, olivenfarbig, unansehnlich und matt bräunlich überlaufen, stellenweise durch leichtes Silberhäutchen etwas grau. Blatt nicht groß, stark von Gewebe, flach, bricht ziemlich wollig aus, zeigt auch im Herbst noch die Spuren von Wolle selbst auf seiner Oberfläche, ist davon mattglänzend, fast oder wirklich ganzrandig. Von Gestalt ist es breit und kurz elliptisch, einzeln zu rundlich neigend und häufig breit und rundlich umgekehrt eiförmig, mit aufgesetzter, ganz kleiner Spitze. Blatt der Fruchtaugen größer, glänzender, langstielig, schön breit elliptisch, gleichfalls fast flach, ungezähnt. Aesterblätter fehlen meist. Augen stark braun geschuppt, an längeren Trieben ziemlich oder wirklich anliegend, an kürzeren, steiferen dickbauchig, konisch, merklich abstehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieß.

Als Hangelbirne mit dem Zusatz = Belle Madame erhielt ich im August 1862 von Hrn. Oberförster Schmidt, wie schon Müschen in s. Verz. diese Identität vermuthet, Früchte der Windsorbirne. Merkwürdiger Weise hat die Windsorbirne eine der hier beschriebenen Speckbirne, die sich durch die Form ihrer Frucht sehr unterscheidet, ganz ähnliche Blattform. — Zu Windsorbirne hier zugleich noch die Bemerkung, daß sie sicher Decaisne's (I, Taf. 8) Poire Madame ist. Er nennt sie einfach Madame und gibt als Syn. Madame de France, Windsor, Belle d'été, Bellissime d'été. Von Hrn. Fabrikant Dehme in Erfurt empfing ich die Windsor auch als Sommer-Grunkower.

Jahn.