

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

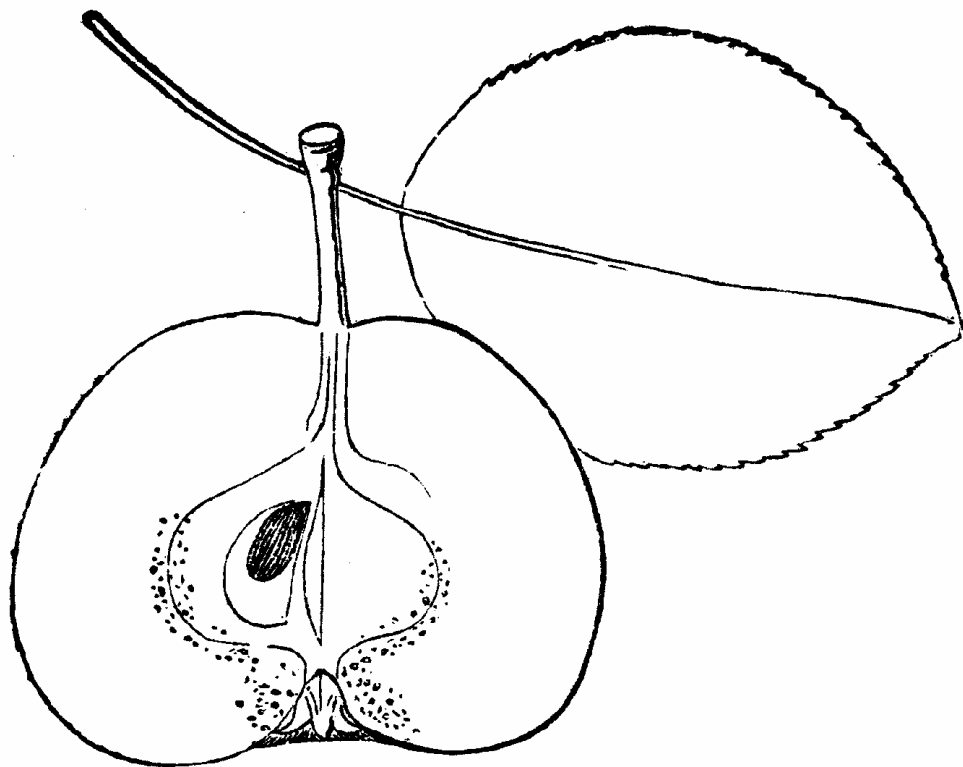
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Champagner Bratbirne. Mezger †† M. ! S.

Heimath und Vorkommen: ist durch ganz Württemberg und die angrenzenden Länder verbreitet und als Mostbirne sehr geschätzt.

Literatur und Synonyme: Mezger, Kernobst. S. 161. — Luc. S. 241. Dessen Abbild. württemb. Obstf. No. 140 tab VI. — Ist nicht die kleine Bratbirne Diels VII. S. 175, sie wird aber die in dessen N.R.D. V. S. 221 beschriebene Champagner Weinbirne, die schon Christ (Hdwb. S. 219) als die allerbeste zur Weinbereitung bezeichnet, nach der von Diel gegebenen Beschreibung sein. Auch Hr. Pfarrer Hörlin nennt sie nach ihrer Abbildung im N. Obstcab., Jena 1857, so. — Heißt noch Deutsche Bratbirne, Rechte Bratbirne, nach Mezger auch Eiderbirne, Kopfbirne, und gewöhnlich schlechtweg Bratbirne. In dem Vollweiler Catalog heißt sie „Bratbirne à feuilles luisantes, Glanzlaubige Bratbirne.“

Gestalt: nach Mezger mehr klein als groß, breitgedrückt und kugelförmig (unedel aussehend, nach Diel), 2'' breit und nicht ganz $1\frac{3}{4}$ '' hoch.

Kelch: flach eingesenkt, mit wenigen Erhabenheiten.

Stiel: bis $\frac{3}{4}$ '' lang, etwas vertieft, wie eingesteckt.

Schale: gelblich grün, später hellgelb, zuletzt braun wie die teige Birne, mit vielen Punkten und etwas Rost.

Fleisch: rauh und hart, ums Kernhaus steinigt, nicht zum rohen Genuße.

Reife und Nutzung: reift nach Mezger Mitte September, und dauert 7—8 Tage, nach Lucas dagegen, welcher mir brieflich diese An-

gäbe Metzgers als irrig bezeichnete, reift sie Mitte October, ist oft vier Wochen halbar und wird bei der Ueberreife schwarzbraun. Gibt herrlichen moussirenden Wein, weshalb das Simri (33 Pfd. Birnen) schon mit 1 fl. 40 kr. bezahlt wurde. — Die lange grünbleibende Frucht wird Ende October gelb, bleibt im teigen Zustande fest und darf erst hochreif, wenn die Schale bereits einzelne braune Flecken hat, gemostet werden. Schon Christ (Vollst. Pomologie S. 158 No. 142) sagt, daß sie, mit $\frac{1}{3}$ Aepfel gekeltert, einen dem ächten Champagner ähnlichen Wein gebe, der weiß sei, und moussirend zur Flasche herauspringe, wenn der Pfropf ausgezogen werde, auch seine Güte und fixe Luft Jahre lang behalte.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Baumschule nur schwach und ungerne in die Höhe, so daß man wohl thut, bereits fertige Kronenbäume anderer Sorten damit zu bepfropfen. Er wird im Württembergischen fleißig gepflanzt und es werden dergleichen Bäume theurer als andere bezahlt. Der Baum macht eine eirunde, reichholzige Krone, deren Zweige stets etwas herabhängen, blüht früh, gehört aber doch zu den recht tragbaren Sorten, besonders in freien offenen Lagen. — Die Blätter sind nach Lucas glatt, glänzend, klein und rundlich. Ich besitze die Sorte von Metzger und habe mir die Form als eiförmig, mit kurzer halb aufgesetzter Spitze $1\frac{1}{2}$ " breit, 2" lang, unterhalb schwach wollig, feingesägt, zum Theil ganzrandig, etwas wellenförmig, die Spitze etwas zurückgekrümmt, hellgrün, stark glänzend angemerkt. — Blütenknospen klein, stumpfspitz, fast gelbbraun. — Sommerzweige von Knospe zu Knospe etwas kantig, grünlich braun, sehr fein oder gelb punktiert. Nach Luc. sind sie schwärzlich, nach Viel violettartig bräunroth, welche dunklere Färbung wahrscheinlich das wärmere Klima bedingt.