



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

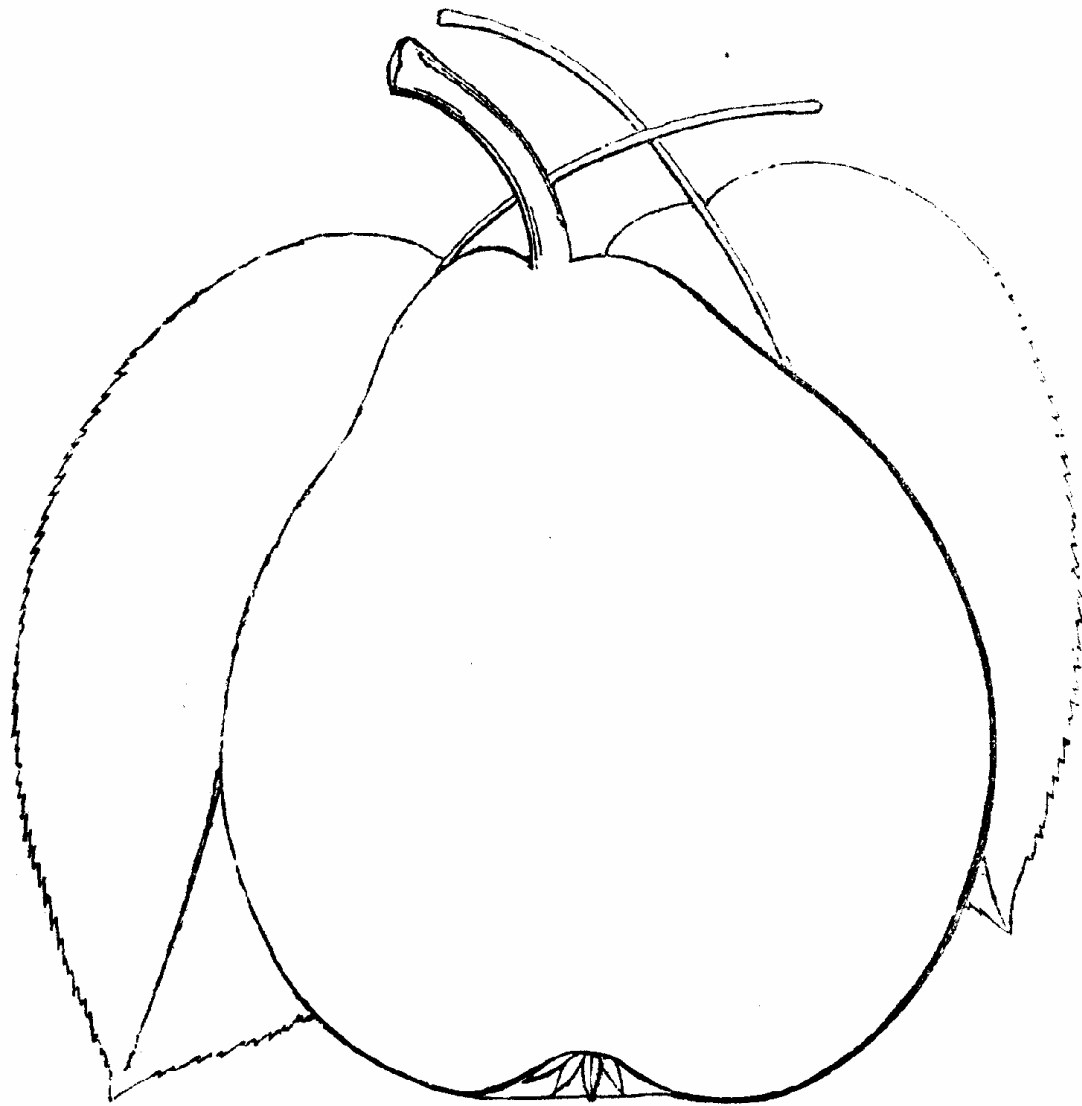
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Die Chaptal. Diel. ††. K. Winter bis Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: Soll im Jardin des Plantes in Paris aus Samen entstanden sein; wurde dem berühmten Grafen Chaptal gewidmet.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.D. III, S. 322. Dittr. I. Bd. Nr. 286. — Dochnahl hat sie Chaptals Apothekerbirne genannt. Dessen Führer II, S. 176.

Gestalt: sie ähnelt in ihrer Form bald einer Colmar, bald einer Chaumontel, ist $2\frac{1}{2}$ " breit und gewöhnlich einen Zoll länger, also oft länger, als auf obigem Umriss. Der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der Fruchtlänge nach dem Kelche zu, wohin sie sich so abrundet, daß sie gut aufstehen kann.

Kelch: langgespitzt, halb offen, in einer etwas tiefen, mit breiten Erhabenheiten umgebenen Einsenkung.

Stiel: stark, $\frac{3}{4}$ —1" lang, tritt aus der Kegelspitze mit Fleisch umgeben hervor.

Schale: hellgrün, rauh anzufühlen, stark berostet, nur sehr selten etwas erdartig geröthet, manchmal fein punktiert.

Fleisch: mattweiß; nicht steinig, fest, abknackend, etwas hülfig, von einem zimmtartigen Geschmacke.

Kernhaus: groß, mit langen Stammern und eben dergleichen schwarzbraunen Kernen, welche letztere auch am Kopfe eine Spitze haben.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt im Winter und hält sich bis ins Frühjahr. Ist nur als Kochbirne zu benutzen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst sehr lebhaft, setzt viel Fruchtholz an und wird bald recht tragbar. Die Blätter sind der Beschreibung Diels entsprechend, etwas klein, länglich eirund, oft herzförmig und endigen mit kurzer scharfer Spitze; sie sind $2\frac{1}{2}$ " lang, $1\frac{1}{2}$ " breit, glatt, fast flach gebreitet und oft gar nicht oder doch nur undeutlich gezahnt. Blattstiel meist kurz, $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " lang. Blüthentnospen schön dunkelbraun, stechend spitz, wenig bewollt. Sommertriebe trüb dunkel lederfarben, mit vielen bräunlichen, nicht sehr ins Auge fallenden Punkten besetzt.

Schmidt.

Man findet die Chaptal hier und da auch noch in neueren französischen Schriften und Obsterzeichnissen als gute Winterkochbirne aufgezählt und Tougard bemerkt, daß sie mit Unrecht auch Beurré Chaptal genannt werde. Diel sagt schon über sie: „Man muß sich an die große Vorliebe der Franzosen für ihre verrufene Bonchretien d'hiver erinnern, wenn man das Lob der Obigen würdigen will, denn mit dieser hat sie in Allem die größte Ähnlichkeit, sie ist wie diese weltberühmte Birne bei uns nur eine gute Kochbirne. Dagegen bemerkt Papeleu zu der von ihm ebenfalls nur als Kochfrucht aufgezählten Birne: Die Chaptal, welche ich in Paris zu kosten Gelegenheit hatte, war eine sehr schmelzende und sehr gute Frucht, von welcher Dupuy die Pfropfreiser von Chaptal selbst erhielt. Im Handel geht eine falsche Sorte. (? Die Red.) — Nach Liron d'Airol, table syn. S. 35 hat die Poire Chaptal ein Herr d'Albret zu Paris erzogen, L. bezeichnet sie aber auch nur als Kochbirne. So auch Decaisne, der sie II, Taf. 17 sehr groß und schön, ziemlich birnförmig abgebildet hat, obgleich er sie als kugelförmig oder bauchig beschreibt; nach ihm hat sie Hervy, Direktor der Baumschule in Luxemburg zu Ende des vorigen Jahrhunderts erzogen. — Auf der Ausstellung in Namur sah ich sie mehrfach Decaisnes Abbildung entsprechend. Die von dort mitgenommene Frucht hatte halbfeines abknackendes Fleisch von mäßig süßem, mehr fein herben, als zimmtartigen Geschmack.

S.