

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

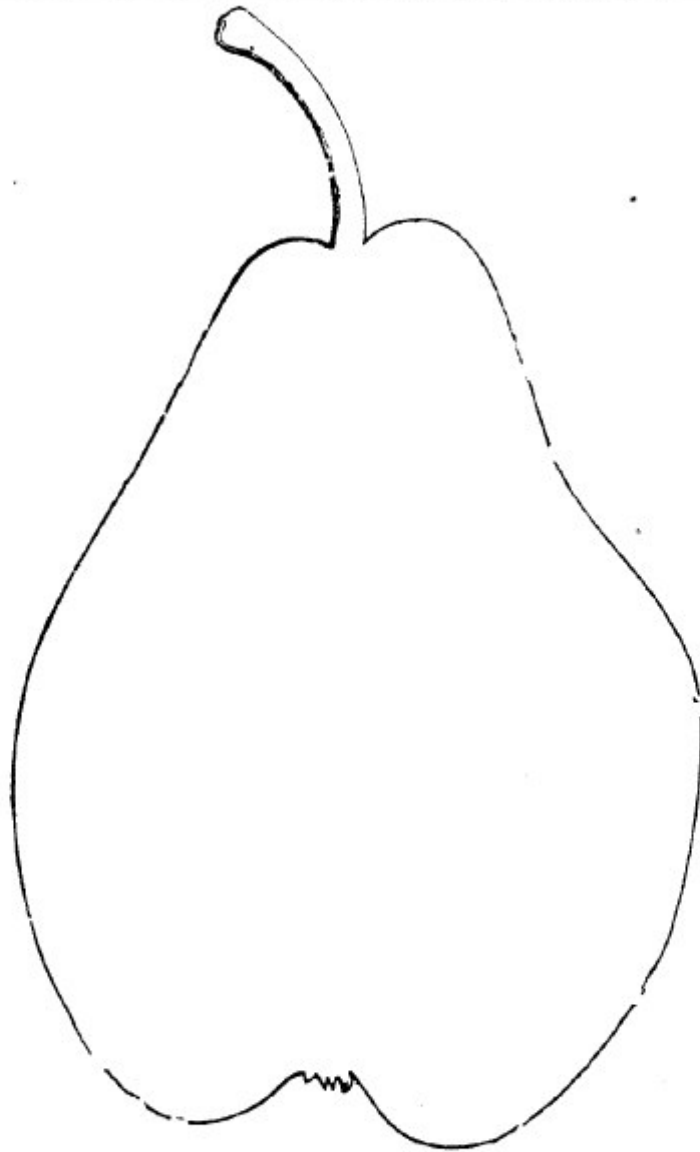
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Chaumontel. Diel. *, selten **, oft nur K. B.

Heimath und Vorkommen: Wurde von Merlet auf dem Dorfe Chaumontel als Wildling aufgefunden. Sie wurde früher fleißiger als jetzt, wo sie durch die neueren Birnen verdrängt ist, gepflanzt.

Literatur und Synonyme: Diel II. S. 62: Wildling von Chaumontel, Besi de Chaumontel. — Dittr. I. S. 62; Christ Hdwb. S. 165; Oberd. S. 315; Riv. II. S. 183. — Heißt auch Winterbutterbirn, Beurré d'hiver. — van Mons sandte sie als Reine des Pays-bas, König in der Niederlande, an Herrn Donauer, und ich glaubte längere Zeit, daß die Rothe Confesselsbirn, (X. D. G. III. S. 28. t. 3), die ihr ganz ähnlich ist, eine und dieselbe Sorte sei.

Doch wollen die Hh. v. Türt in Potsdam und Oberd. diese früher, im Nov., zeitigend, und besser im Geschmack auch schmelzend gefunden haben.

Gestalt: lang und dickbauchig, birnförmig oder auch mittelbauchig, wie eiförmig, nach beiden Enden, doch nach dem Kelche zu stumpfer zugespitzt, oft uneben und ungleich, um den Kelch fast calvillartig gerippt, $2\frac{3}{4}$ —3" breit, $3\frac{1}{2}$ bis 4" lang.

Kelch: meist unvollkommen, halboffen, in mehr oder weniger tiefer, oft verschobener Einsenkung.

Stiel: stark, bis 1" lang, obenauf, mit Falten, oft seitwärts neben einem Höcker.

Schale: etwas rau, gelblichgrün, später schön goldgelb, doch meist röthlich oder zimmtfarben berostet, an der Sonnenseite erdartig geröthet oder auch glatt, dann ohne Kost, aber zimmtfarbig punktirt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, etwas steinigt um's Kernhaus (in guten Jahren am Spaliere und in leichtem Boden butterhaft und von gutem, der Beurré gris ähnlichem Geschmack nach Diel, nach Bivort halbflein, halbbutterigt, schmelzend, von gezuckertem, eigenthümlich gewürztem, angenehmem Geschmack), bleibt bei uns auf freiem Stande in den meisten Fällen rübenartig und wird auch am Spaliere gewöhnlich nur halbschmelzend, doch ist die Birne im ersten Falle immer noch als große gute Winterkochbirne zu brauchen.

Kernhaus: klein und geschlossen, Kammern enge, mit ziemlich vielen hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Dezember bis Februar, 14 Tage, welkt aber gerne bei zu langer Aufbewahrung.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst auch als Hochstamm in geschlossenen Gärten noch ziemlich gut, macht etwas hängende Zweige, trägt aber erst spät und überhaupt nicht oft. Auf Quitte soll die Sorte langsam wachsen. In Belgien giebt man ihr allgemein das Spalier; um so viel nöthiger ist dieß bei uns, wenn wir die Frucht in ihrer richtigen Güte genießen wollen. — **Blätter** eiförmig oder länglich eiförmig mit kurzauslaufender Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ " lang, öfters auch breitelliptisch, glatt, besonders nach der Spitze hin ziemlich scharf gesägt, etwas schifförmig und sichelförmig, auffallend dunkelgrün, wenig glänzend, bei schlechter Witterung leicht schwarzfleckig werdend. — **Blüthenknospen** stumpfspitz, die unteren Deckblätter borstigspitz, fast schwarzbraun. — **Sommerzweige** an den Knospen etwas kantig und öfters etwas stufig, rothbraun, weißlichgelb punktirt.

Von dieser Birne giebt es eine Abart mit panaschirter Frucht und etwas rötherem leicht gestreiftem jungen Holze, die gleiche Eigenschaften besitzt, aber noch mehr das Spalier als die gewöhnliche verlangt. J.