



## 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.**

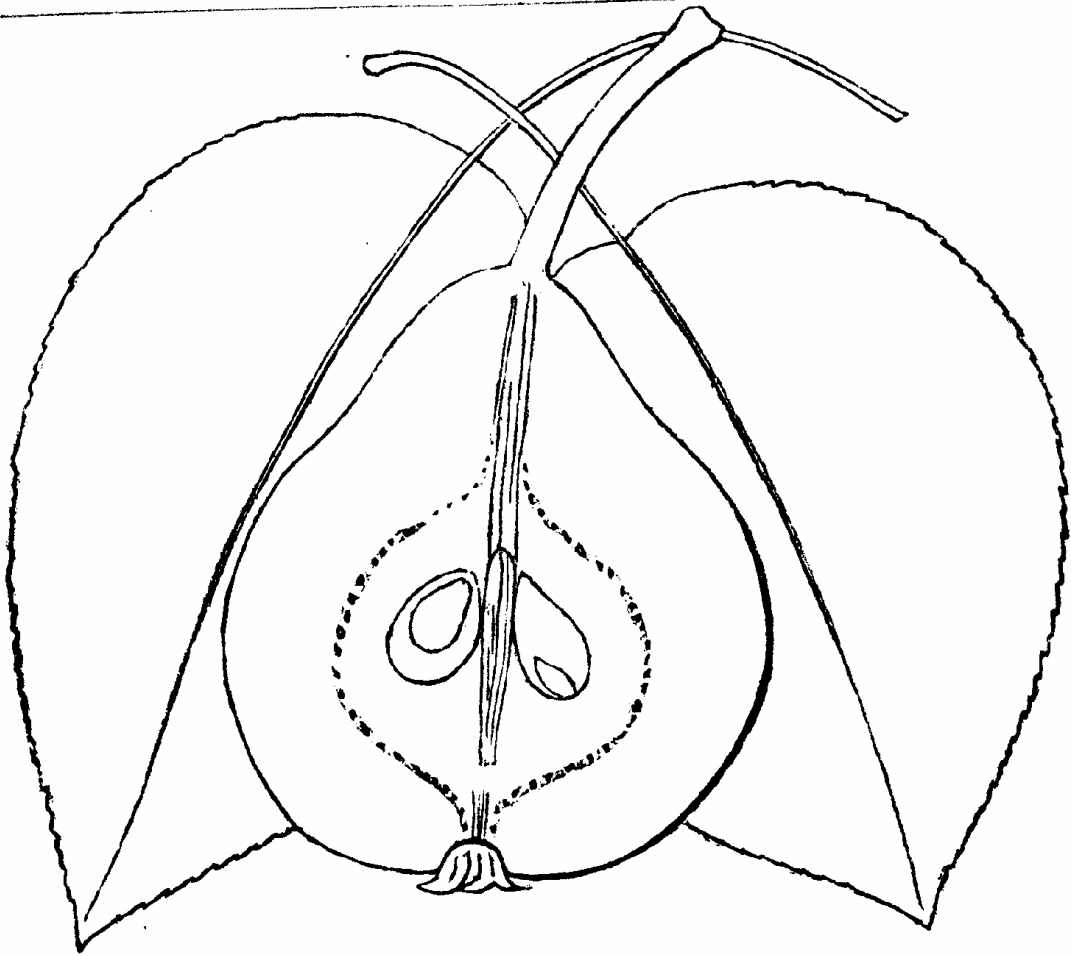
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Frankenbirn.** Lucas (Mezger?). ††. Sept. 2—3 Wochen. L.

**Heimath und Vorkommen:** Diese sehr schätzbare, recht häufigen Anbau verdienende, auch für den Landmann recht geeignete Haushalts- und Marktfrucht ist in Oberschwaben und der Schweiz häufig verbreitet und jedenfalls deutschen Ursprungs. Mein Reis erhielt ich vom Hrn. Geheimenrath v. Flotow und Hrn. Garteninspektor Lucas überein.

**Literatur und Synonyme:** Lucas beschreibt sie mit Bezug auf den Hohenheimer Catalog Nr. 170 in seinen Württemb. Kernobstsorten S. 159 und gibt als Synon. in verschiedenen Gegenden: Rothbirn, Mönchle, Frühe und Kleine Forellenbirne an. Auch Mezger wird dieselbe Birne S. 224 als Frankfurterbirne, Sommer-Frankfurter, Frankenbirne haben, obgleich er ihre Form als birnförmig, jedoch sehr wechselnd und ihre Größe auf  $3\frac{1}{2}$ —4" in der Länge und  $2$ — $2\frac{1}{2}$ " Breite angibt.

**Gestalt:** nach Lucas mittelgroß, stumpfeiförmig, etwas veränderlich, nach dem Hohenh. Catal. fast birnförmig. Bei mir im trocknen Boden von Mienburg und Zeinsen baute sie sich wie oben, 2" breit und fast  $\frac{1}{4}$ " höher, oft so hoch als breit. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und nur wenig abstumpft, so daß sie eben noch, oft auch nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie meistens sanfte Einbiegungen und kurze wenig oder gar

nicht abgestumpfte Spitze. Bei manchen Früchten sitzt auch der Bauch fast in der Mitte und nehmen diese nach dem Kelche stärker ab, als in obiger Figur.

**Kelch:** offen, mit ziemlich langen dünnen Ausschnitten, steht bald in die Höhe, bald legt er sich mehr auf und sitzt flach vertieft. Einige sehr flache Beulen ziehen sich aus der Kelchsenkung über die Frucht.

**Stiel:** stark, holzig, 1—1¼" lang, wenig gekrümmt, und nur wenig zur Seite gebogen, sitzt bald in kleiner, durch einige feine Wülste gebildeter Höhle, bald wie eingesteckt.

**Schale:** vom Baume matt grasgrün, in der Reife hochgelb, die Sonnenseite ist mit einer erdartigen braunen, im Liegen freundlicher werdenden Röthe bald etwas streifig, bald mehr getuscht gezeichnet und treten die Streifen erst nach der Schattenseite etwas hervor; häufig verbreitet die Röthe etwas matter sich noch über einen Theil der Schattenseite. Bei stark beschatteten bildet die Röthe stellenweise auch nur dunkelrothe Kreischen um die Punkte. Letztere sind sehr zahlreich und stark, in der Röthe meist weißgrau. Geruch schwach.

Das Fleisch ist mattweiß, abknackend, ziemlich saftreich, von gezuckertem, etwas gewürzten, schwach weinartigen Geschmack.

**Kernhaus:** hat meistens hohle Achse; die mäßig weiten Kammern enthalten platte, eiförmige Kerne.

**Reife und Nutzung:** Die Frucht zeitigte mir in kalten Jahren gegen 24. Sept., nachdem sie Mitte Sept. gebrochen war, und hielt sich sehr gut bis 10. Oct. In warmen Jahren ist sie schon früh im Sept. zu brechen. Gekocht ist sie roth und sehr schmackhaft und wird für den Landmann auch zum frischen Genuße sehr angenehm sein.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird nach dem Hohenheimer Catal. groß, hat stark abstehende Aeste und ist außerordentlich fruchtbar, welche große Fruchtbarkeit sich auch bei mir bestätigte. Sommerzweige ziemlich stufig, rothbraun, zahlreich und stark punktiert. Blatt klein, glänzend, etwas rinnenförmig, eiförmig oder lang- und spizeiförmig, nur ganz fein gesägt gezahnt. Asterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchttaugen groß, fast flach ausgebreitet, eiförmig, oft rund eiförmig, manche selbst herzförmig, gleichfalls feicht und fein, doch regelmäßiger als auf dem Holzschnitte oben gezahnt, fast gerändelt. Augen bauchig, konisch, spitz, abstehend, sitzen auf wulstigen, starken Trägern.

Oberdieck.