



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.

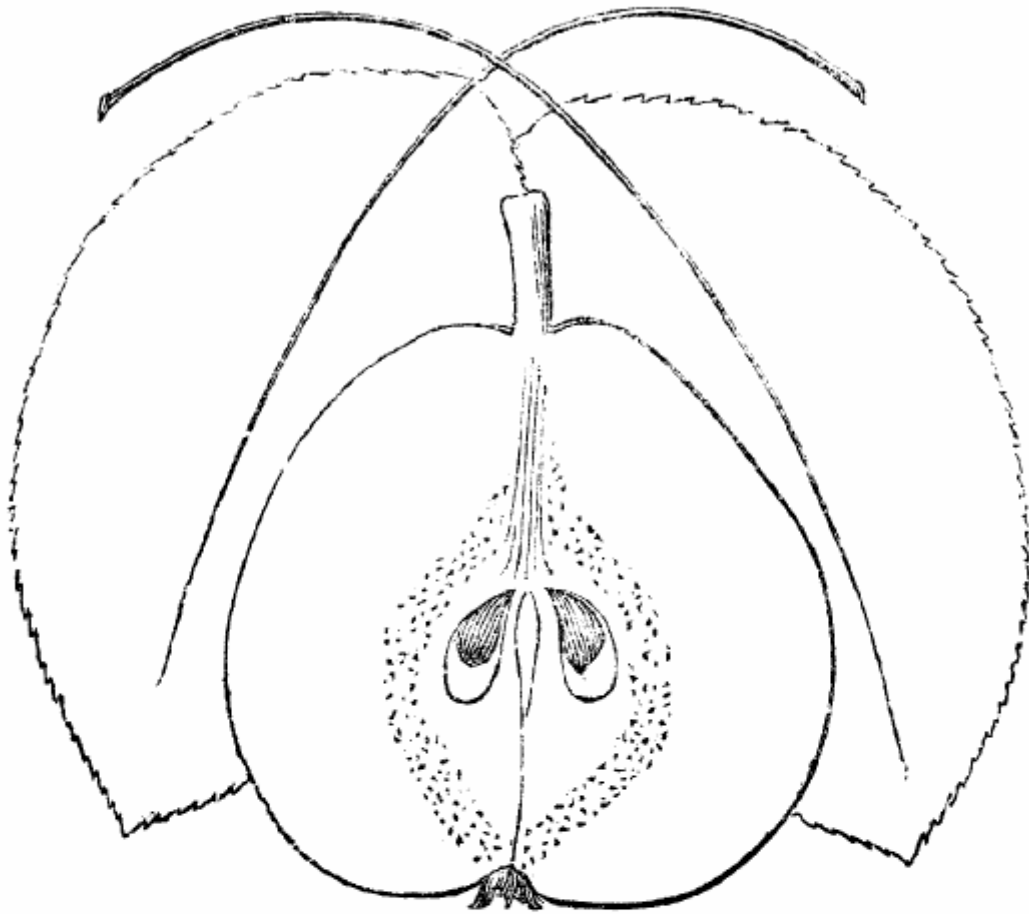
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Howell. Baltet. *, 1/2 Oktober.

Heimath u. Vorkommen: sie stammt aus Nordamerika, und wurde vom Pomologencongresse zu Lyon u. von Baltet empfohlen. (Von Letzterem besitze ich sie aus Pter Hand, indem Hr. Hofrath Dr. Balling in Kissingen einen Baum dorthier bezog und mir Reiser von demselben abgab.) Wahrscheinlich ist die Birne anfänglich doch zu viel gelobt worden, denn wie ich die Frucht aus dem Sortiment der Gartenbaugesellschaft in Namur vor mir hatte, die auch zu unserem Holzschnitte gedient hat, scheint sie Ausgezeichnetes nicht zu bieten oder nicht immer gut zu werden; auch Hr. Baltet mag dies inzwischen beobachtet haben.

Literatur und Synonyme: Baltet, les bonnes poires, S. 22, Howell; deutsche Uebersetzung, S. 19. Der Name ist in letzter Howell, deutsch Howell gedruckt, wie Letzteres am meisten vorkommt und wohl das Richtigere ist. In dieser deutschen Bearbeitung werden Downing, S. 510, Hovey II, S. 75 und Elliot, S. 340 citirt, welche letzteren beiden ich nicht besitze — in 14. Auflage von Downing ist die Frucht noch nicht enthalten. Baltet beschreibt die Birne als ziemlich groß, kreiselförmig, am Stielende längl. zugespitzt, Schale dick, neapelgelb, braun punkirt, Fleisch fein, ziemlich schmelzend, saftig erhaben, im Oktob. reifend. In Revue horric. (daraus Monatschr 1864, S. 215) sagt Baltet, sie sei schön gebildet, schmutziggelb, das Fleisch in warmer Lage gut. — Leroy 1860 u. Galopin 1863—64 haben in ihren Verzeichn. nur den

Namen — nach Sim. Louis 1862—63 ist sie ziemlich groß, halbfest, schmelzend, parfümirt, gut, im Okt. reif — nach Gaujard (aus gleichem Jahre) sehr groß, sehr fein, schmelzend, im Sept. zeitig.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Nach Baltets Angaben spitzt sie sich also wohl mehrfach am Stiele länger zu, als auf unserem Holzschnitte.

Kelch: klein, kurzblättrig, offen, fast flachstehend oder in schwacher Senkung, die mit unbedeutenden Falten besetzt ist.

Stiel: dick u. kurz, dunkelbraun, nach der Birne zu grün, steht obenauf, wie eingedrückt.

Schale: gelbgrün, stellenweise mehr gelb, mit undeutlichen feinen braunen Punkten, an der Sonnenseite bräunlich geröthet u. mit wenig Koft um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein und saftreich, halbschmelzend, mäßig süß, u. auch nur wenig gewürzt, doch war das Fleisch um das Kernhaus herum schon etwas bräunlich und die Frucht ist vielleicht nicht im richtigen Reifpunkte genossen worden.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen, schwarzen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht verhielt sich nach durchgemachter Ausstellung wie oben am 25. Oktober 1863; als Reifezeit dürfte hiernach wohl immer Ende Oktober anzunehmen sein.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach Baltet kräftig, ist sehr fruchtbar u. zu jeder Form geeignet. — Auch meine jungen Bäume beweisen gesunden Wuchs. Die Sommerzweige derselben sind lang und schlank, gerade oder etwas stufig, je nachdem die Augen an denselben sich stärker entwickeln, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun, gelblichweiß punkirt, öfters etwas bestäubt wollig, besonders nach der Spitze hin. Blätter an denselben elliptisch oder breitlanzettförmig, die oberen etwas wollig. Unten am Zweige und am zweijährigen Holze sind die Blätter größer und gehen ins Cirunde über, am Fruchtholze ist die Hauptform jedoch elliptisch (spitzer nach dem Stiele, als sie der Holzschnitt gibt); sie sind glatt, wie die der Sommerzweige regelmäßig fein gesägt, doch länger gestielt, Stiel oft über 2" lang, schwach schifförmig oder etwas wellenförmig, halbgewunden, mit den Stielen abwärtshängend, während sie am Sommerzweige mehr aufgerichtet stehen, dunkelgrün, mäßig glänzend, reich, doch fein geadert.

J a h n.