

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

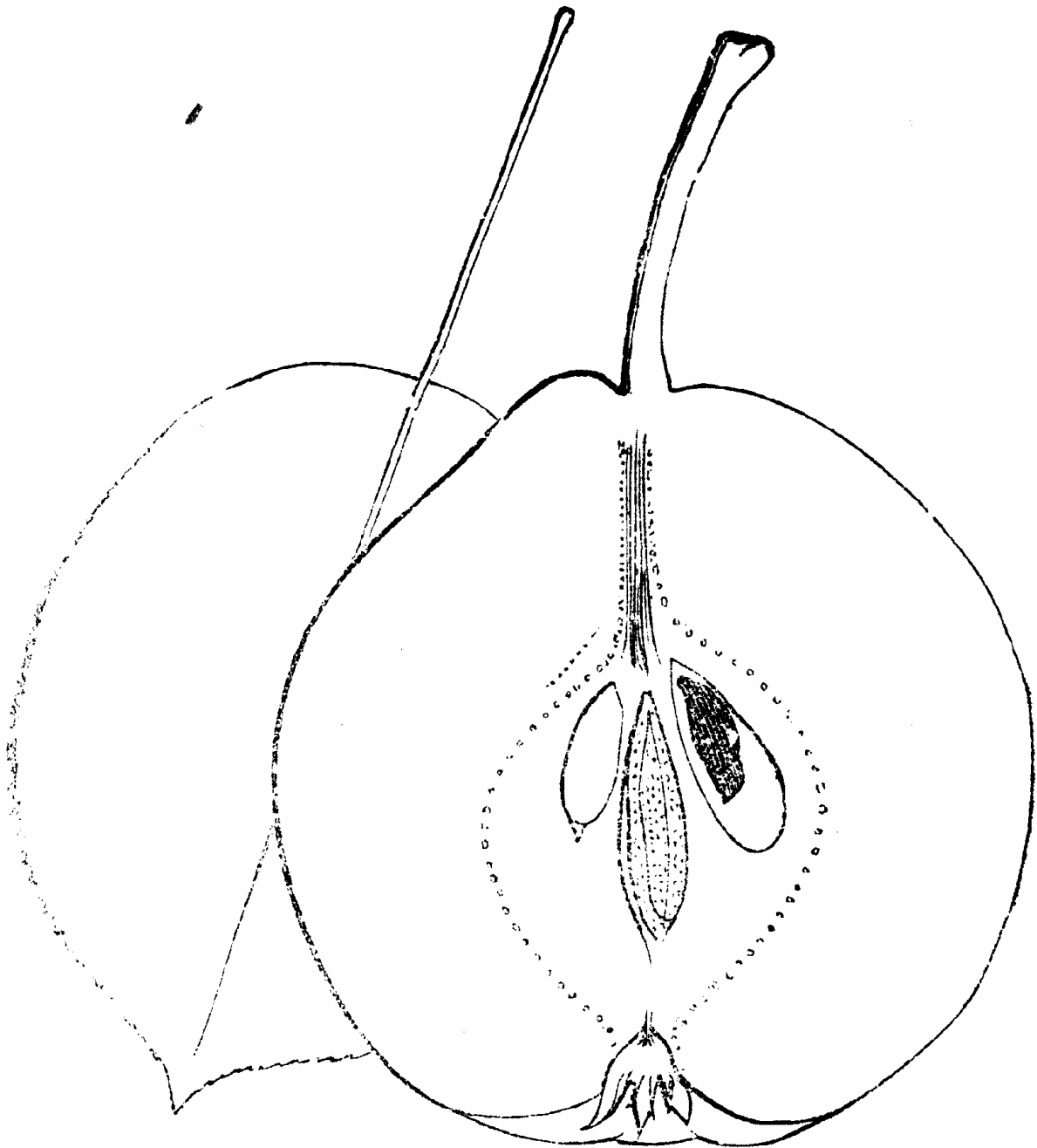
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Kleiner (deutscher) Rakenkopf. Mayer (Zink). †† K ! W.

Heimath und Vorkommen: findet sich in hiesiger Gegend allgemein als Rakenkopf gepflanzt und glaubte ich selbst noch bis zum letzten Sommer, daß die Frucht, welche als Kochbirne sehr geschätzt, auch vom gemeinen Manne gerne roh genossen und zu gutem Preise verkauft wird, der Große französische Rakenkopf sei, obgleich ich hinsichtlich der Vegetation und des von Diel als wollig angegebenen Blattes längst Zweifel hegte. Erst durch die mir von Lucas gesendeten Blätter und später der Frucht des in Hohenheim noch vorhandenen Die l'schen Großen franz. Rakenkopf überzeugte ich mich, daß dieser Letztere doch eine andere ähnliche, aber größere und schönere, wenn auch nicht bessere Varietät ist.

Literatur und Synonyme: Die hier vorliegende Frucht ist in Pom.

francon. III. S. 314 Tab. 105 recht gut als Kleiner Katzenkopf, Petit Catilla abgebildet und Mayer sagt, daß dieser in Deutschland und zwar in seiner Gegend gebaute Katzenkopf besser als der Große und wahrscheinlich die eigentliche Zellische Birne Bauhins und die Katzenbirne Quintinyes sei. Er habe ein milderer und zarteres Fleisch und sein Saft sei so lieblich und reichlich, daß man ihn auch gerne roh verspeise. — Auch Zink (danach Christ Hdwb. S. 187) unterschied diesen Kleinen Katzenkopf, und war geneigt, wie er beim Großen K., Taf. IX. Nr. 83 angibt, den Namen Katzenkopf von den vormals Gräfl. Hennebergischen, jetzt Meinungen'schen Dörfern „Katz, Ober- und Unterkatz,“ wo, wie in den benachbarten Depfershausen, Stepfershausen, auch jetzt noch solche Birnen vielfach gebaut werden, abzuleiten. — Metzger, S. 206, gibt beim Kleinen deutschen Katzenkopf, den er recht kenntlich schildert, als Synon. Winterbirne, Schwabenbirne, irrthümlich auch Runde Mundneßbirne (Werneck in Franken) und Gelber Löwentopf (in Hohenheim) an, er wird aber, wie Luc. mir mittheilt, im Württembergischen ziemlich allgemein Große Beßelsbirne genannt. — Die von v. Röniß im L.D.G., IV., S. 28, Taf. 2, beschriebene Catilla erscheint von abweichender, nach dem Kelche zu stark abnehmender Form, nach Oberd. fast wie die Hildesheimer Kuhbirne, doch hatte v. Röniß in s. Pflanzung auch nur den Kleinen Katzenkopf, der die erwähnte Form bisweilen annimmt und dadurch mehr länglich wird. — Wahrscheinlich ist auch die Pfundbirne des L.D.G., VII. S. 164, Taf. 8, und vielleicht auch die Glockenbirne desselben, XXI, S. 71, Taf. 8 doch nur die vorliegende.

Gestalt: dem Großen französischen Katzenkopf ganz ähnlich, dickbauchig, kreffelförmig, nach dem Stiele zu mehr als nach dem Kelche abnehmend, oft etwas beulig und ungleich, groß, doch immer kleiner als der Große K., $2\frac{3}{4}$ “ bis 3“ breit und eben so hoch, bisweilen weniger breit und dann, wie oben erwähnt, mehr länglich.

Kelch: ziemlich groß, stumpfspitz, meist hartschalig, halboffen oder offen, mehr oder weniger eingesenkt, oft mit Erhabenheiten, die verloren fortlaufen, selten aber so stark als beim Großen hervortreten, umgeben.

Stiel: dick und stark, bis $1\frac{1}{2}$ “ lang, grünbraun, schwach vertieft oder oben auf.

Schale: ebenfalls etwas uneben wie beim großen K., mattgrün meist mit bräunlichem Roth, später citronengelb mit schönem Hellroth, auch mit vielen Punkten, die aber feiner und meist undeutlicher, als beim Großen K. sind, auch mit etwas Rost, jedoch besonders nur um den Kelch. Die Schale des Kleinen ist im Allgemeinen doch mehr glatt und glänzend.

Fleisch: weiß, saftvoll, grobkörnig, aber schon feiner als an dem Großen, abknackend und schwerlöslich, von etwas herbem, säuerlich-süßen Geschmack.

Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben. Achse stark hohl, mit mehlig-körniger Ablagerung ausgekleidet. Kerne groß, länglich, braun, oft taub.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im November und dauert gewöhnlich bis Weihnachten, auch etwas länger, je nach der Aufbewahrung. — Man unterscheidet von ihr nach Größe, Färbung und Geschmack einige Spielarten, die aber doch wohl nur ihren Grund in dem verschiedenen Standorte des Baumes haben. Im Beginn des Teigwerdens ist sie zum Rohessen noch brauchbar, indem sie das Herbe ziemlich verliert, gekocht ist sie aber die beste unter allen mir bis jetzt bekannten Birnen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst stark, mit abstehenden Ästen, wird groß und einer der ältesten von allen Obstbäumen, trägt zwar jährlich, aber selten frohend, paßt wegen der vom Baume ungenießbaren Früchte zu Feld- und Straßenpflanzungen und verdient, wie der von der Versammlung in Raumburg und Gotha empfohlene Große franz. K. allgemeine Verbreitung. — Blätter eiförmig mit etwas vortretender kurzer Spitze, auch eirund und rundlich, groß, bis $2\frac{1}{4}$ “ breit, $2\frac{3}{4}$ “ lang, glatt (doch sind die Blätter in der Jugend meist etwas verloren wollig), verloren und meist nur nach vorne deutlich gezähnt, flach, nur an der Spitze etwas umgebogen, sehr dunkelgrün. — Blütenknospen groß, dick, kurzkegelförmig, dunkelbraun. — Sommerzweige glatt, dick, meist kurz, oben verdickt, auch meist stufig, grünlichgelbbraun, gegenüber trübbröthlich, mit gelblichen Punkten. J.