

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.

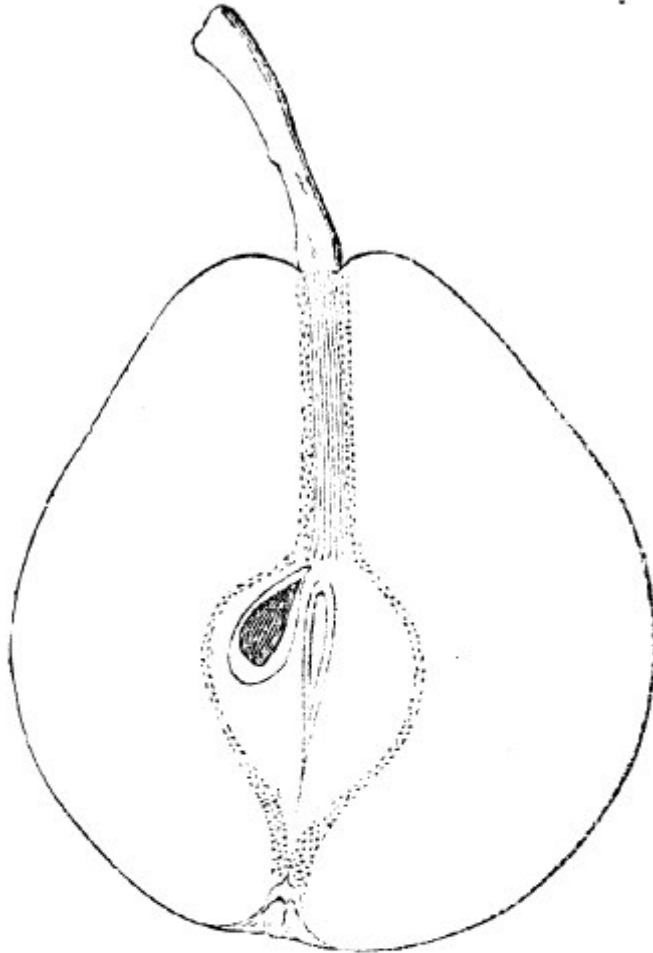


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

Nr. 74. Siegel's Winterbutterbirn. I, 3. 3. Dief; V, 1 a. Luc.; VI, 3. Jahn.



Siegel's Winterbutterbirn. Siegel. ** † W.

Heimath und Vorkommen: Der Ursprung wird von drei eiten beansprucht: 1) will sie Pfarrer Langecker in Buschitz aus Samen erzogen haben (Sieg. Anw. S. 85), 2) sei sie in Kopertsch (ebensfalls in Böhmen) zufällig aus Samen 1782 aufgewachsen (Cl. Rodt in Monatschr. II. S. 64), 3) soll sie vom Grafen Coloma erzeugt sein, und kam so als Suprême Coloma von van Mons an Dief (Dief N. R. u. D. III. S. 131). Ist wahrscheinlich von Böhmen aus nach Belgien erst gelangt, wenn nicht etwa anzunehmen ist, daß aus mehrfacher Kernsaat eine und dieselbe Birne hervorging.

Literatur und Synonyme: Oberd. S. 301, derselbe in Mon. I. S. 46; n. Klotow ibid. IV, S. 140; Dittr. I. S. 785 und 759; Luc. S. 202 — Findet sich hiernach als Kopertsche fürstliche Tafelbirn, Winterhuberin, Weins-

huberin, Graf Sternberg's Winterbutterbirn oder Wintertafelbirn, Postelbergerbirn, Fürst Schwarzenberg, Bischoff Milde, Poiré unique musquée, Herzogin Caroline Amalia. Die nannte sie Coloma's köstliche Winterbirn.

Gestalt: eiförmig, oben etwas abgeflacht, nach Unten stark abnehmend stumpfspitz, mit etwas flachen Erhabenheiten über den Bauch hin, mäßig groß, 2 $\frac{1}{2}$ " breit, 3—3 $\frac{1}{4}$ " lang, oft kürzer.

Kelch: feingespitzt, sternförmig, wenig eingesenkt.

Stiel: stark, fleischig, bis 1 $\frac{1}{4}$ " lang, oben auf, wie eingesteckt.

Schale: glatt, grasgrün, später gelblichgrün, marmorirt mit Grün, mit häufigen braunen Punkten und bisweilen etwas Rost.

Fleisch: mattweiß, feinkörnig, butterhaft, von zimmtartigem vorzüglichem Zuckergeschmack. Oberd. bezeichnet ihn als delikaten, schwach weinigen, merklich alant- oder calmusartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: groß, oft nur vierkammerig, Kammern geräumig, nusschelförmig. Kerne sehr lang und an beiden Enden spitz, zimmtfarbig.

Reife und Nutzung: Dezember, oft schon November, doch meist gut bis Januar haltbar. Kann Ende September, in kalten Sommern Mitte Oktober geerntet werden, ohne zu welken. — Ist eine der am meisten zu empfehlenden Winterbirnen. Kommt in großen Transporten aus Böhmen auf den Berliner Markt, wo sie als Wintermuskateller verkauft wird (v. Pochhammer, Monatschr. I. S. 115).

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in allen Formen auch auf der Quitte gut und gibt auf dieser schon nach Diel die schönsten Pyramiden. Ist auch gegen höhere Kältegrade weniger empfindlich und in der Baumschule zeichnen sich schon die jungen Bäume durch rasches und gesundes Wachsthum aus. Wurde deshalb mit Recht von der Versammlung in Gotha zu vermehrter Anpflanzung empfohlen. Möchte man für sie den Namen Siegel's Winterbutterbirn beibehalten und mit dieser schätzenswerthen und dauerhaften Sorte den Namen des so verdienten Herrn. Dr. Siegel ehren! — Blätter lanzettförmig, mäßig zugespitzt, meist gut 1 $\frac{1}{4}$ " breit, bis 2 $\frac{3}{4}$ " lang, oft im vorderen Drittel am breitesten, bisweilen elliptisch, glatt, feingesägt, schifförmig, dunkelgrün und glänzend, beim Austreiben im Frühling braun gefärbt. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, fast walzenförmig, ziemlich spitz. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, gegenüber etwas röthlich, sehr fein gelbweiß punkirt.

NB. Die Abbildung verdanke ich der Güte des Herrn Geh. R. v. Flotow in Dresden.