



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Sahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

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

Fünfter Band: Birnen.

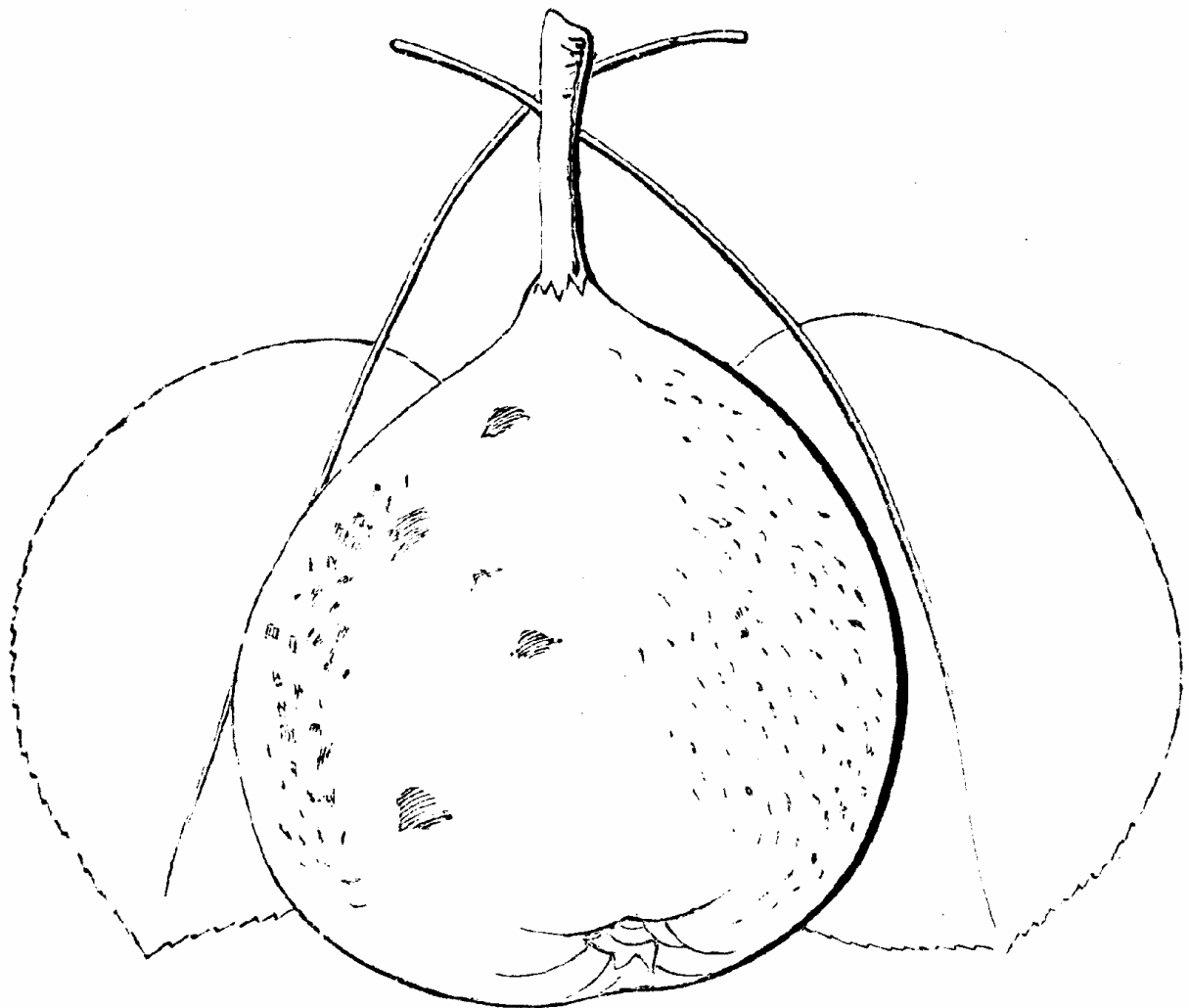
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Die Reichenäckerin. Lucas. †† M. u. K. Nov.—Jan.

Heimath und Vorkommen: ist durch ganz Württemberg verbreitet. In den älteren Baumgütern sieht man diese Birne mehrfach angepflanzt und sie verdient für die dortige Gegend immer noch größere Berücksichtigung, als ihr gegenwärtig zu Theil wird.

Literatur und Synonyme: Lucas beschrieb sie in Meygers Kernobstsorten S. 196, dann auch in seinen Württ. Obstsorten S. 253. Mit obiger Zeichnung übereinstimmend ist sie nach Früchten von Hrn. Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen im Jenaer Obstcabin. v. 1857, II. Sect., 7. Lief. abgebildet. Ihre Syn. sind Welche Reichenäckerin, Reifenäckerin, Tafelbirn, Süßbirn, Süße Kirchbirn, Schnitzbirn, je nach den verschiedenen Gegenden des Landes. — Die im Illustr. Hdb. Bd. II, S. 335 beschriebene Winterliebesbirne, welche nebenbei ebenfalls Kirchbirne genannt wird, ist eine ähnliche, jedoch wieder verschiedene Frucht.

Gestalt: rundlich, mit kurzer auslaufender Stielspitze oder auch dickbauchig kreiselförmig, $1\frac{3}{4}$ " seltener $2\frac{1}{4}$ " breit und meist ebenso hoch. In Form und Färbung ist sie der Rothen Dechantsbirne ähnlich.

Kelch: vollkommen, blättrig, flach eingesenkt, mit einigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark und holzig, $\frac{1}{2}$ —1" lang.

Schale: etwas rauh, düster grün, später matt gelbgrün, an der S.S. erdartig geröthet und ringsum bräunlich berostet, auch stark grau punktiert.

Fleisch: etwas hart, brüchig, überhaupt ziemlich körnig, doch gewürzhaft und von süßem Geschmack.

Kernhaus: ein wenig hohlachsig, mit ziemlich vielen Steinchen umgeben, mit vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Nov. bis Jan. Ihre volle Reife ist nach Lucas Mitte Dec. und sie hält sich hiernach bis zum Febr., wo sie teig wird. — In Meiningen trat dieses Weichwerden meist im Nov. schon ein, doch schützt sie die sehr dicke Schale auf längere Zeit gegen das völlige Zerfließen. — Die Birne ist überhaupt mehr Koch- und Schnitzbirne, als Mostbirne, worin sie vielen anderen Sorten nachsteht.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst schön und kräftig, treibt sehr starke gerade, in spitzen Winkeln abstehende Aeste, die sehr reich mit Fruchtholz besetzt sind und bildet eine hohe rundliche Krone, trägt sehr gut und kommt überall fort. — Wie Lucas noch hierzu bemerkt, bildet derselbe stets einen gewundenen Stamm, hat fast nie einen hervorragend stärkeren Mittelaast, sondern theilt sich in der Krone in zahlreiche gleichstarke Aeste, wodurch der Baum sehr kenntlich wird. — Die von mir aus Mezgers Meisern erzogenen Probezweige zeigen zwar ein sehr gesundes Wachsthum, allein im Fruchttragen ließen sie es an sich kommen und lieferten in der langen Zeit von 10 Jahren nur erst einige mal Früchte. Wahrscheinlich wird der Baum im Alter erst recht tragbar. — Blätter rundlich, oder auch öfters oval, bisweilen nach dem Stiele zu abnehmend und dann breit elliptisch, meist mit kurzer doch auch bisweilen mit längerer halbaufgesetzter Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ " lang, oft nach vorne am breitesten, besonders am Blattsaume wollig, ganzrandig oder doch nur nach der Spitze hin gesägt, graulichgrün, etwas pergamentartig dick und steif, am Rande stark wellenförmig. — Blattknospen fast rundlich, stumpfgespitzt, dunkelbraun, am Grunde etwas weißwollig. — Sommerzweige an der verdickten Endknospe oft gelbwollig, hellröthlichbraun, mit wenigen sehr feinen gelblichen Punkten.

Jahn.