



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.

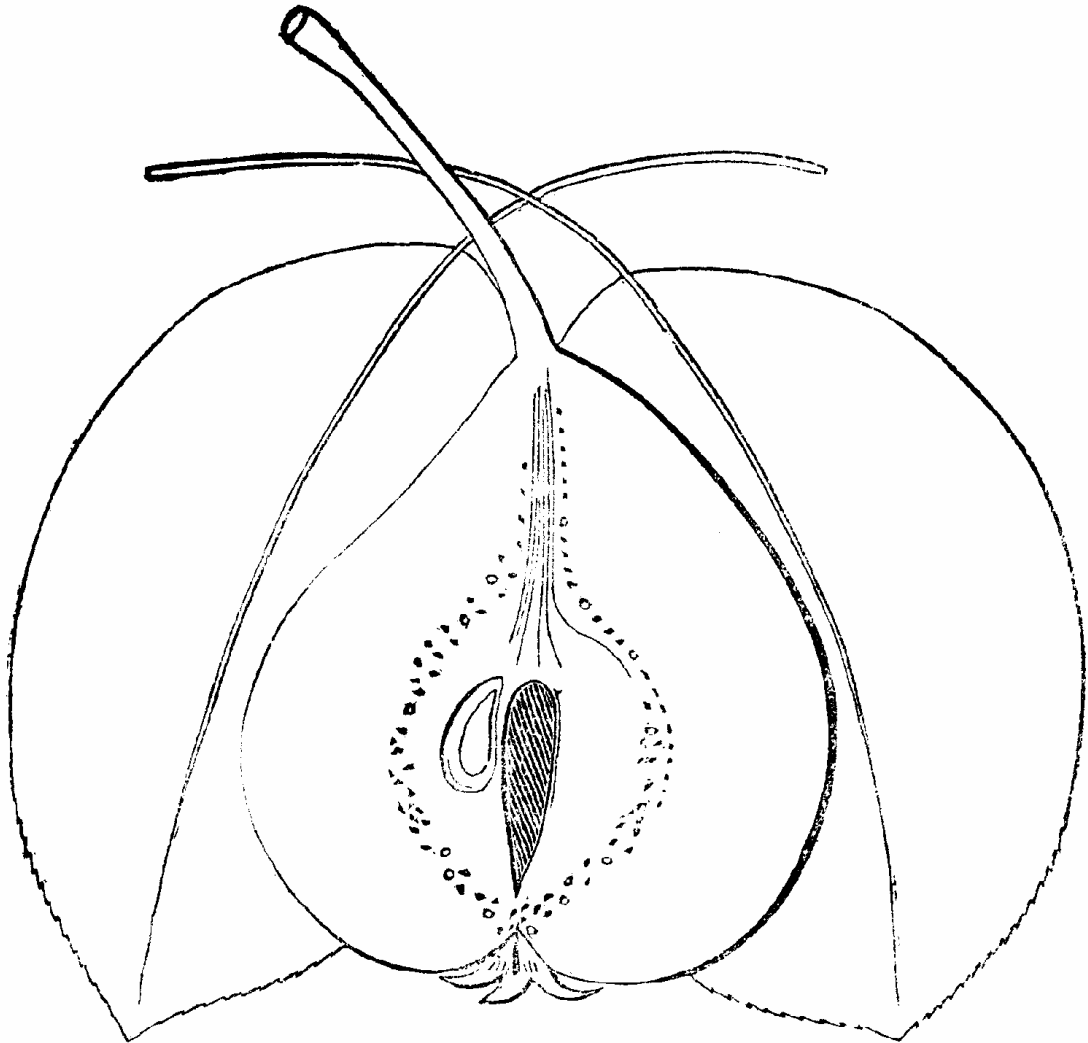
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Weinbirne vom Bodensee (Späte Weinbirne). Lucas. ††. Oct. 4 W. Mostobst.

Heimath und Vorkommen: Ist in der Gegend des Bodensees, bei Friedrichshafen und Langenargen, sehr verbreitet und als Mostfrucht sehr geschätzt, indem sie ein haltbares, angenehmes Getränk gibt. Mein Reis habe ich von Herrn Garteninspector Lucas und die besonders reiche Tragbarkeit der Sorte bestätigte sich auch in hiesiger Gegend, wo indeß Mostfrüchte noch gar nicht geschätzt werden. Sie ist indeß auch für die Küche und zum Welken brauchbar.

Literatur und Synonyme: Lucas Kernobstsorten Württembergs S. 244 unter obigem Namen, mit dem Bemerkten, daß sie am Bodensee zum Unterschiede von der Knausbirne, die auch Frühe Weinbirne heiße, gewöhnlich Späte Weinbirne genannt werde. Da Lucas auch noch eine Gelbe Mostbirne vom Bodensee hat, so wäre zur Verhütung von Verwechslungen der Name Späte Weinbirne vielleicht der beste.

Gestalt: dickbauchig-kreiselförmig, oft mehr umgekehrt eiförmig, 2" breit, 2 $\frac{1}{3}$ —2 $\frac{1}{2}$ " hoch. Der Bauch sitzt allermeist etwas nach dem Kelche hin, um den sie sich bald etwas flachrund wölbt, daß sie aufstehen

kann, bald mehr eiförmig zurundet. Nach dem Stiele macht sie eine kurze oder auch etwas längere Kreiselspitze.

Kelch: stark, breit- und langgespitzt, sitzt in flacher Senkung, durch Falten und feine Beulen etwas geschnürt, ist offen und liegt ziemlich auf.

Stiel: holzig, ziemlich stark, gerade oder nur wenig gekrümmt, $1\frac{1}{3}$ " lang, geht ziemlich aus der Frucht heraus oder sitzt wie eingesteckt und ist öfter etwas auf die Seite gebogen.

Schale: ziemlich stark, vom Baume mattgrün, fast hellgrasgrün, im Liegen gelb, oft noch mit Grün vermischt. Die Sonnenseite ist mit einer matten, erdartigen, braunen Röthe überlaufen, die sich nicht weit erstreckt oder nur Anflug ist. Punkte fein, fallen wenig ins Auge, als nur in der Röthe, wo sie weißlich sind. Lucas bezeichnet sie auch an der Schattenseite als stark. Kostonflüge sind ziemlich häufig.

Fleisch: weiß, fast etwas röthlich schimmernd, um das Kernhaus steinig, saftreich, mürbe, von fein säuerlichem Geschmacke, den Lucas als rauh und zusammenziehend bezeichnet, was ich hier nicht fand.

Das Kernhaus hat starke, hohle Achse; die mäßig großen, langen Kammern enthalten schwarze, lange, allermeist unvollkommene Kerne. Kelchhöhle kurzer, breiter Kelch.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Lucas im Oct. und hält sich 4 Wochen, was ihre Brauchbarkeit zur Weinbereitung mehrt. Bei mir hielt sie sich in dem kühlen Jahre 1860 bis in den Januar. Benutzung nur als Mostfrucht, zum Trocknen und Kochen ist sie zu steinig.

Der Baum wird nach Lucas Bemerkung groß, mit hochgehender Krone und erreicht ein hohes Alter, trägt auch jährlich und sehr reichlich. Sommertriebe wenig stufig, stark olivenfarbig, etwas braun überlaufen, nach oben wollig, mit ziemlich vielen, großen, doch etwas matten Punkten. Blatt groß, flach ausgebreitet, glänzend, kurz oval, oft etwas herzförmig, mit nur flachen und meist nur nach der Spitze hin sich zeigenden stumpfspitzen Sägezähnen. Blatt der Fruchtaugen meistens regelmäßig oval, viele auch elliptisch, mit ganz kurzer Spitze, oft nur gerändelt. Augen ziemlich groß, fast konisch, anliegend, sitzen auf langgerippten Trägern.

Anm. Auf meine Aeußerung, ob denn nicht der Wein aus edleren Früchten bereitet auch besser sein möchte, als der aus herbfleischigen, erwiederte mir Herr Garteninspector Lucas einmal, daß namentlich zur Haltbarkeit des Weins schon etwas in der Frucht vorhandener Gerbstoff erforderlich sei. Darnach würde etwa in meiner Gegend oder Boden die Obige für Weinbereitung nicht mehr so schätzbar sein, als am Bodensee. Sollte aber der Werth der jetzt geschätzten, wenn auch oft herbfleischigen Früchte, nicht mehr in dem großen Ertrage liegen, den ihre großen, reich tragenden, alt werdenden Bäume geben? Nach Analogie des edlen Rebenweines, der um so besser, auch nicht weniger haltbar ist, je mehr edlen, zuckerhaltigen Saft die Traube hatte, so daß man den schlechteren Sorten ja jetzt selbst Zucker zusetzt, sollte man glauben, der Wein aus edel schmeckenden, saftreichen Obstfrüchten müßte auch besser sein als der von herbfleischigen. Diel rühmt wenigstens sehr den Wein, den er vom Englischen Goldpepping hatte. Comparative Versuche sind darüber vielleicht noch nicht genügend gemacht.

Oberdieck.