



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.

Band II: Birnen.

V. Auflage.



Williams Christbirne.

Tafel 34.

Reifezeit: August bis September.

Name und Heimat: Nach Deutschlands Obstsorten ist sie in England entstanden und schon seit 1770 bekannt. Sie wurde nach ihrem Verbreiter „Williams“ benannt. 1799 soll sie nach Amerika gebracht und dort unter dem Namen „Barlett“ und „Barlett of Bouton“ weit verbreitet worden sein. Nach den Angaben von Bivort ist sie unter dem Namen „Poire d'Angleterre“ nach Belgien gekommen und auch unter dem Namen „Delavault“ verbreitet worden. In Deutschland findet man sie meist unter dem Namen „Williams Christbirne“. —

Gestalt: Gross bis mittelgross, etwas veränderlich, schwankt zwischen Ei- und Birnform, etwa 8 cm gross und 10 cm lang, die ganze Oberfläche ist mit starken Beulen und Erhebungen versehen. — **Kelch:** Kurz zugespitzt, hornartig, flach und offen, in die Höhe stehend, fast immer mit deutlichen Falten umgeben. — **Schale:** Gelblichgrün, später grün- oder hellgelb, bisweilen mit etwas schwacher Röte, oft auch mit einzelnen roten Strichelchen auf der Sonnenseite überzogen. Auf der ganzen Frucht sind zimmtfarbige Punkte verteilt, auch Rostanflüge findet man, besonders um den Kelch herum. — **Stiel:** Stark holzig, 2 bis 3 cm lang, schwach vertieft, meist neben einem Wulste. — **Fleisch:** Gelblichweiss, ganz steinfrei, sehr fein, saftreich, ganz schmelzend, von fein säuerlichem und äusserst würzigem Geschmack. — **Kernhaus:** Hat eine hohle Achse, ist klein, die Kerne sind vollkommen schwarz.

Eigenschaften der Frucht.

Die Baumreife tritt in vielen Gegenden schon im August ein. Die Früchte müssen, wenn sie ganz schmelzend werden sollen, 8 bis 12 Tage vor der Genussreife gebrochen werden. Im Vergleich mit anderen Birnsorten hat sich „Williams Christbirne“ schnell über ganz Deutschland verbreitet. Wegen ihres edlen Geschmackes verdrängt sie, sobald sie auf den Markt kommt, alle anderen Sorten. Es gibt wohl keine Birnsorte, die eingemacht ein so weisses Fleisch behält und ein so köstliches Kompott gibt wie „Williams Christbirne“. Darum zahlen auch die Konserven-Fabriken die höchsten Preise für sie.

Eigenschaften des Baumes.

In der Jugend treibt er ziemlich stark und aufrecht, sobald aber die Tragbarkeit eintritt, wird der Wuchs schwach und die Äste legen sich durch die Last der Früchte auseinander. Man kann „Williams Christbirne“ in jeder Form ziehen, sogar am Hoch- und Halbstamm, wenn diese nur etwas geschützt stehen, sonst werden die Früchte wegen ihrer Grösse vom Wind abgeworfen. Der Baum gedeiht nicht auf der Quitte, man muss ihn für kleine Formen auf die Pastorenbirne veredeln, bei grösseren Formen gibt man ihm den Wildling als Unterlage. Da der Baum sehr früh und reich trägt und grosse Früchte liefert, so darf mit dem Dünger bei ihm nicht gespart werden, sonst stellt er seinen Trieb bald ein und die Früchte bleiben klein. Die Verlängerungstriebe muss man kurz schneiden, sonst treiben die unteren Augen nicht aus. Das Fruchtholz ist lang und das kommt daher, weil er viele Fruchtruten bildet, die man beim Schnitt schonen muss, sonst wird die Ernte geschmälert. In Bezug auf den Boden ist „Williams Christbirne“ gar nicht wählerisch; wenn nur etwas Nährstoffe vorhanden sind, so gedeiht sie überall. Vom Fusikladium werden die Früchte nur in ganz geringen Lagen befallen. Wegen der vielen und guten Eigenschaften sollen alle, die nur Platz haben, einen Baum zu pflanzen, die „Williams Christbirne“ dazu nehmen.