



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

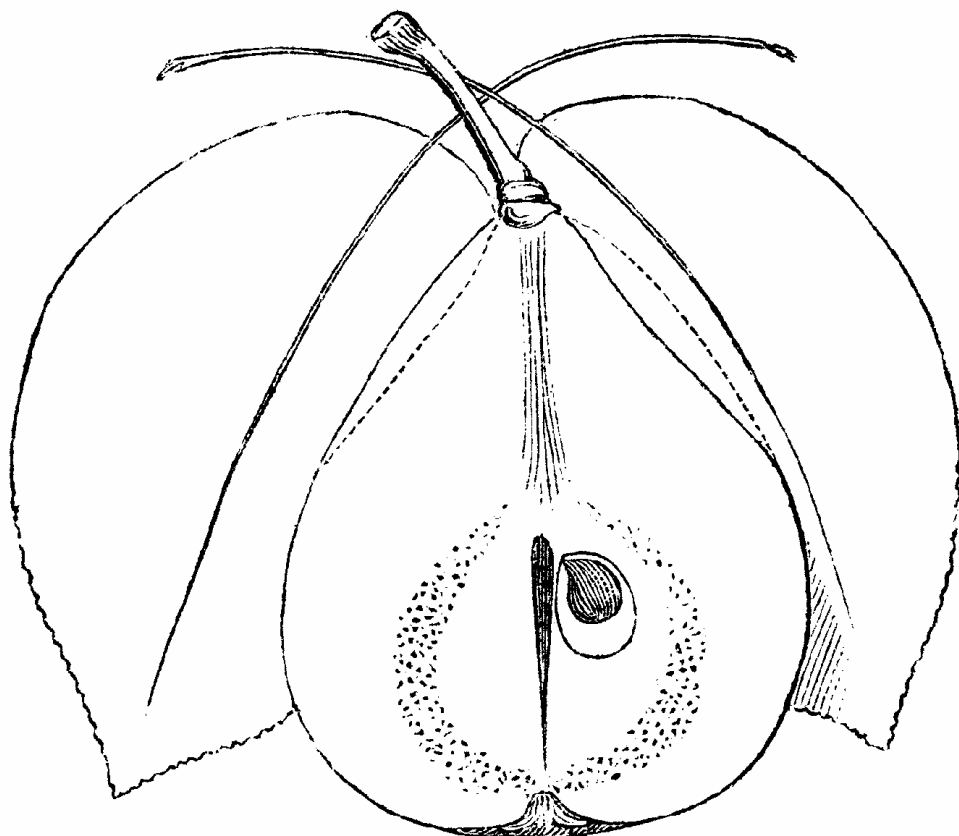
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Die Balsambirne. Mayer. Taf. **7, nach Witte Aug.

Heimath und Vorkommen: ist in Franken verbreitet, und wurde von Mayer in der Pomona Franconica zuerst beschrieben, ist aber wohl anderweit in Deutschland noch unbekannt. Mein Reis erhielt ich aus Hohenheim, und glaube die ächte Mayer'sche Frucht erhalten zu haben. Der Geschmack der Frucht ist edel, doch war sie in meinem Boden etwas stark körnig im Fleische. Vielleicht ist das in einem etwas frischeren Boden oder mehr südlich anders; doch bezeichnet auch Christ das Fleisch als etwas grobkörnig und um das Kernhaus sandig. Wegen Frühzeitigkeit und früher und reicher Tragbarkeit verdient die Sorte wenigstens vorerst alle weitere Beachtung der Pomologen.

Literatur u. Synonyme: Pomona Francon. Taf. 9 Balsambirn, Poire de Baume. Christ Vollst. Pomol. S. 514 mit dem Beifügen (was auch Dochnahl im Führer wiederholt), daß sie von Einigen auch die Königl. Mustatellerbirn genannt werde, mit der Christ im Handwörterbuche S. 152 und 197 sie noch zusammenwirft. Bei dem etwas müskirten Geschmack der Frucht war diese Verwechslung leicht möglich. Nach Dochnahl nennt man sie in Franken auch Eierbirne. Diel und Dittrich haben die Frucht nicht und gedenkt Diel der erwähnten Angabe Christ's im Handwörterbuche, nur III. S. 166.

Gestalt: kreffelförmig, $1\frac{4}{5}$ bis 2" breit und so hoch oder auch 1—2" höher als breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen, meist nur auf einer Seite, während die andere eine fast erhabene Linie bildet, wie oben in der Figur durch punktirte Linien angedeutet ist, und endigt mit kaum oder nicht ab-

gestumpfter, mit einigen Fleischringeln halb in den Stiel auslaufender Spitze; Mayer stellt die Spitze dicker und etwas abgestumpft dar.

Kelch: offen, mit dünnen, meist verstümmelten Ausschnitten und dann scheinbar etwas hornartig, in seiner Vollkommenheit aufliegend, sitzt meist in flacher und enger, seltener etwas tieferer und weiterer Einsenkung, aus der etliche Beulen flach zum Bauche laufen.

Stiel: stark, $\frac{3}{4}$ bis 1" lang, meist gerade, aber durch einen Wulst der Spitze zur Seite gebogen und an der Basis mit einigen Fleischringeln umgeben, sitzt wie eingesteckt.

Schale: ziemlich stark, mattgrün, in der Reife gelbgrün oder grünlichgelb; stark besonnte Früchte sind an der Sonnenseite bräunlich geröthet mit Spuren von Streifen, (in Mayers Abbildung verläuft die Röthe sich nach den Seiten punktirt und gefleckt). Punkte fein, wenig bemerklich, in der Röthe, wenn diese stärker ist, feine graue Stippchen. Kostansflüge häufig, überdecken oft stellenweise die Röthe. Geruch stark.

Das Fleisch ist gelblich, ums Kernhaus fein steinig oder starkkörnig, schmelzend, auch in kühlen Jahren stark halbschmelzend, von etwas müskirtem, süßen Weingeschmacke.

Das Kernhaus hat eine feine hohle Achse; die Kammern sind geräumig und enthalten starke, eiförmige, oft fast noch weiße Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt nach Christ in der 2ten Hälfte des Juli, welche Angabe sich wohl auf Verwechslung mit der Mayer's Königs-Muskateller, Pom. Franc. Taf. 3. gründet. Bei mir trat die Zeitigung am Baume meist gegen den halben August ein; in warmen Jahren brach ich jedoch schon Anfangs August recht und muß die Frucht volle 8 Tage vor der Baumreife gebrochen werden.

Der Baum wächst nach Christ stark und ist fruchtbar, doch bleibt es bei Christ's weiteren Angaben über die Vegetation möglich, daß sie ungenau und theils vom Baume seiner Königs-Muskateller entnommen sind. Bei mir wuchs der Baum gut, und trugen die Probezweige gern und früh. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, etwas gekniet, rothbraun, nach oben fein wollig, ziemlich zahlreich, doch matt und fein punktirt. Blatt etwas klein, mattglänzend, beim Ausbrechen wollig, auch später mit Nesten feiner Wolle belegt, flach ausgebreitet, breit elliptisch, nur stark gerändelt. Blatt der Fruchtaugen oval, oft etwas elliptisch, ganzrandig oder nur an der Spitze etwas gerändelt. Augen stark, geschwollen, charakteristisch stumpf, wie abgerundet, abstehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

D b e r d i e c k.