

**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.

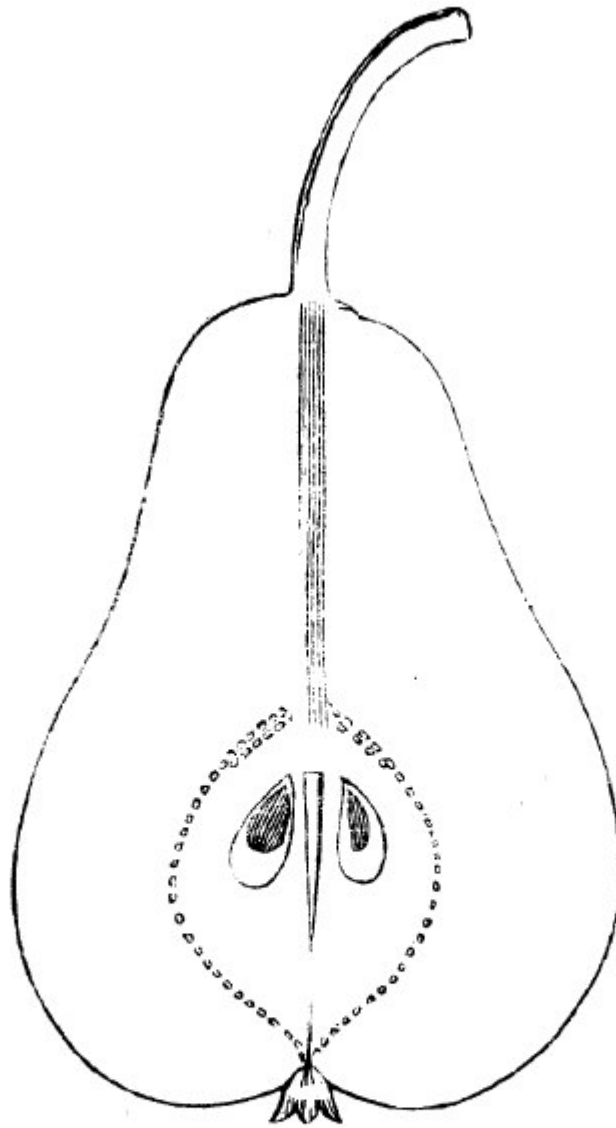


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 131. Die Hammelsbirne. III, 3. 2. Dief; IX, 1. a. Luc.; III, 2. Jahn.



Die Hammelsbirne. Zink †† 1 S.

Heimath und Vorkommen: ist in Thüringen und Sachsen, nach Christ z. B. bei Meissen, verbreitet, und wird besonders gerne in der Gegend von Meiningen als eine große, zu allen wirthschaftlichen Zwecken ganz geeignete Birne, auch ihres dauerhaften Baumes wegen, gepflanzt.

Literatur und Synonyme: Zink beschrieb sie zuerst Tab. VI. No. 53 und zwar nennt er sie (wie Ronger wahrscheinlich nach ihm) Hammelsack, unter

welchem Namen sie auch jetzt noch in unserer Gegend allein bekannt ist. Seine Abbildung ist freilich, wie die so mancher anderen seiner Früchte, wenig gelungen, was man übrigens auch mehrfach an dem L.D.G. zu tadeln hat, der Bd. II. S. 296 Taf. 12 die Birne als Hammelsbirne beschreibt, sie aber ebensowenig recht kenntlich abbildete.\* Auch Christ im Hdwb. S. 180 hat sie.

**Gestalt:** birnförmig oder länglich kegelförmig, oft etwas kürzer nach dem Stiele zu gebaut, auch öfters mehr dickbauchig,  $2\frac{1}{2}$  bis  $2\frac{3}{4}$ " breit und bis  $3\frac{3}{4}$ " lang, meist sehr regelmäßig in Form und schön.

**Kelch:** kurzblättrig, halboffen, aufrecht, in einer kleinen schüsselförmigen Einlenkung.

**Stiel:** holzig, braun, ziemlich stark und lang, oben auf wie eingedrückt, oder neben einem Höcker schief.

**Schale:** gelbgrün, später grünlichgelb oder citronengelb, meist mit schönem streifigen Roth an der Sonnenseite und mit feinen bräunlichen Punkten in dem Gelb, auch mit etwas Rost um Kelch und Stiel.

**Fleisch:** gelblichweiß, etwas grobkörnig und ums Kernhaus feinsteinigt, doch von süßem, Anfangs schwach zusammenziehenden, völlig reif (so daß sie innen bereits teig zu werden beginnt), aber recht gutem, schwach zimmtartig gewürztem Geschmack.

**Kernhaus:** verhältnißmäßig klein, etwas hohlachsig, Kammern klein, mit länglich eirunden, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten, gelblich- oder schwärzlich-braunen, oft unvollkommenen Kernen.

**Reife und Nutzung:** Mitte bis Ende October, doch hält sie sich in der Reife länger und kann kühl aufbewahrt durch den November, oft selbst noch im Dezember, benutzt werden. Kann recht wohl Michaelis abgethan werden und welkt nicht. Dient noch zum Rohessen, am meisten aber zum Kochen und Welken. Gefocht steht sie zwar dem kleinen Katzenkopf nach, färbt sich auch nicht so hübsch braun, ersetzt aber das Fehlende durch den reichlichen Ertrag, den die Bäume liefern.

**Eigenschaften des Baumes:** dessen Wuchs ist sehr stark und zwar schön pyramidal, wenn die Krone später auch durch das öfters vorkommende Abbrechen des Gipfels (wegen der Menge der angelegten Früchte) mehr rundlich wird, wie Christ meint. Die Anpflanzung ist nicht allein bei uns, sondern auch in andern Gegenden angelegentlichst zu empfehlen. **Blätter** länglich eiförmig mit meist auslaufender Spitze,  $1\frac{3}{4}$  — 2" breit,  $2\frac{1}{2}$  — 3" lang, oft etwas herzförmig, glatt, etwas weitläufig und besonders nur nach der Spitze hin deutlich gezahnt, am Rande etwas schifförmig, und das Blatt selbst meist halbspiralförmig gebogen, so daß die Spitze ein wenig nach oben steht, ziemlich dunkelgrün und glänzend, obgleich die Adern ziemlich sichtbar sind, im ganzen groß. — **Blüthenknospen** ziemlich groß, mehr eirund als kegelförmig, stumpfgespitzt, dunkelbraun. — **Sommerzweige** meist stark, oft an der Spitze verdickt und stufig, dunkelolivengrün, gegen über röthlich angehaucht, mit erhabenen gelblichweißen Punkten.

3.

\* Aehnlich ist ihr die von Sidler im XXII. Bd. S. 103 Taf. 11 beschriebene und abgebildete Große Petersbirne, Theilbirne, doch gibt Sidler deren Reife früher, zu Anfang des Septembers, an.