



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.

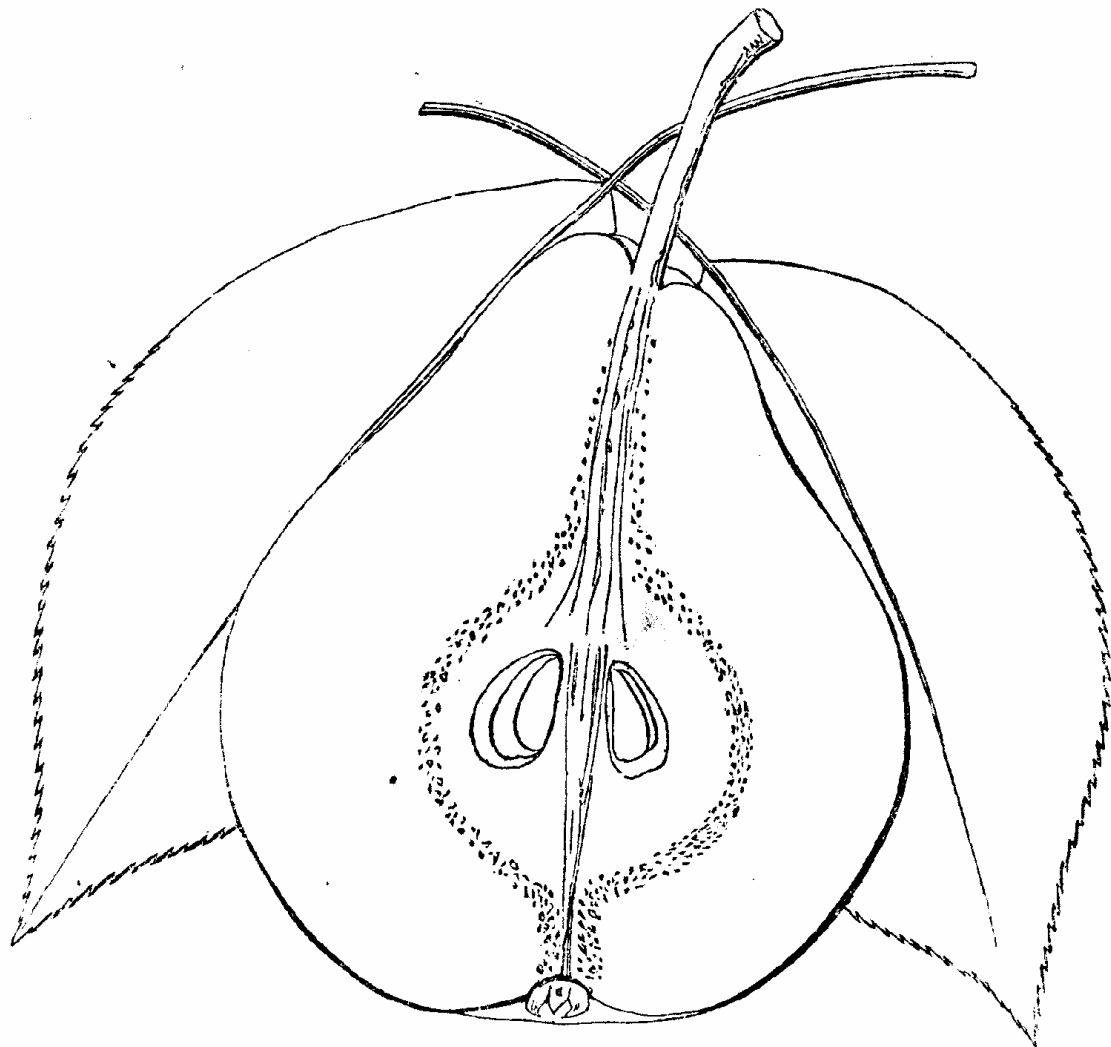
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Hildegard. Oberdieck (van Mons). ††. K. Winter bis Ostern.

Heimath und Vorkommen: fand sich unter den von van Mons namenlos an Oberdieck gelangten Sorten und ist eine der schätzbarsten Kochbirnen für den Winter. Da Oberdieck eine gleiche Vegetation unter allen seinen belgischen Birnen nicht findet, glaubt er, daß die Frucht wohl den letzten Kernsaaten des Herrn van Mons angehören möge (von denen er besonders Reifer senden wollte) und noch ganz unbekannt sei.

Literatur: Oberdieck's Anleitung S. 352.

Gestalt: zwischen Kegelform und Krenselform, meist dickbauchig krenselförmig, um den Kelch plattrund und stark abgestumpft. Nach dem Stiele zu macht die Frucht meist eine sanfte Einbiegung und endigt mit kurzer, dicker abgestumpfter oder auch etwas krenselförmiger Spitze. Sie ist 2½" breit und 3" hoch, oft eben so hoch als breit.

Kelch: hartschalig, klein, offen, aufrecht, in weiter ziemlich tiefer Senkung, mit etwas flachen Beulen an deren Rande, so daß die Frucht auf einer Seite meist etwas stärker und höher als auf der anderen wird.

Stiel: stark, holzig, oft gekrümmt, bis $2\frac{1}{4}$ " lang, in flacher Grube, oder auch oben auf wie eingesteckt.

Schale: hellgrün, auf dem Lager, wenn spät gebrochen, zuletzt hellgelb, bisweilen mit etwas matter bräunlicher Röthe, mit zahlreichen starken und feinen Kostpunkten, und hier und da etwas Kost.

Fleisch: ziemlich weiß, fein, ganz steinfrei, abknackend, von reinem sehr angenehmem Zuckergeschmack mit schwacher Säure.

Kernhaus: stark hohlachsig, Kerne meist unvollkommen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift in den Wintermonaten und hält sich bis Ostern, sie kann in besseren Jahren schon um Michaelis gebrochen werden, in kühlen Sommern etwa den 10. bis 15. October. Ihre meist ziemliche Größe und ihr angenehm säuerlich süßes Fleisch machen sie zum Kochen und Schnitzen sehr geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Dieser ist gesund, wächst kräftig und trägt reichlich, scheint jedoch, nach dem Verhalten des Probezweigs in W., gegen kalte Winter empfindlich zu sein, litt in solchen immer mehr als andere Sorten auf dem Baume, was dagegen nach Oberdieck in Mienburg nicht der Fall war, wo der große Probezweig seit 1840 gesund wächst und mehrere harte Winter unbeschädigt überstand: Die Blätter des mit Oberd. Keisern gefertigten Zweigs, der mir leider im vorigen Jahre gänzlich abstarb, habe ich mir angemerkt als breitelliptisch mit etwas vorstehender (d. h. halbaufgesetzter) Spitze, bisweilen im vorderen Theile am breitesten, oft ziemlich groß, $1\frac{1}{4}$ bis fast 2" breit, mit der $\frac{1}{2}$ " langen Spitze bis $3\frac{1}{2}$ " lang, am Blattsäume mehrentheils wollig, meist fein- und verloren und nur an der Spitze gesägt, am Rande vielfach wellenförmig, meist etwas sichelförmig, sehr dunkelgrün und glänzend; die Blüthenknospen als kurzkegelförmig, fast stechendspitz, gelblich braun; die Sommerzweige als an der Spitze verdickt, grünlich-braun mit feineren und gröberen ockergelben Punkten. — Herr Superint. Oberdieck hatte die Güte, mir auf meinen Wunsch nochmals einige Blätter des Tragholzes zu senden; die die oben angezeigte Beschaffenheit ebenso besitzen, nur nicht ganz so groß, und nicht so breit sind und $1\frac{1}{2}$ " in der Breite nicht überschreiten, so daß sie also wohl nur als elliptisch, ins Lanzettförmige übergehend, zu bezeichnen sind. Ich habe sie oben neben die Frucht gezeichnet.