



Obstsortendatenbank

Textquelle:

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

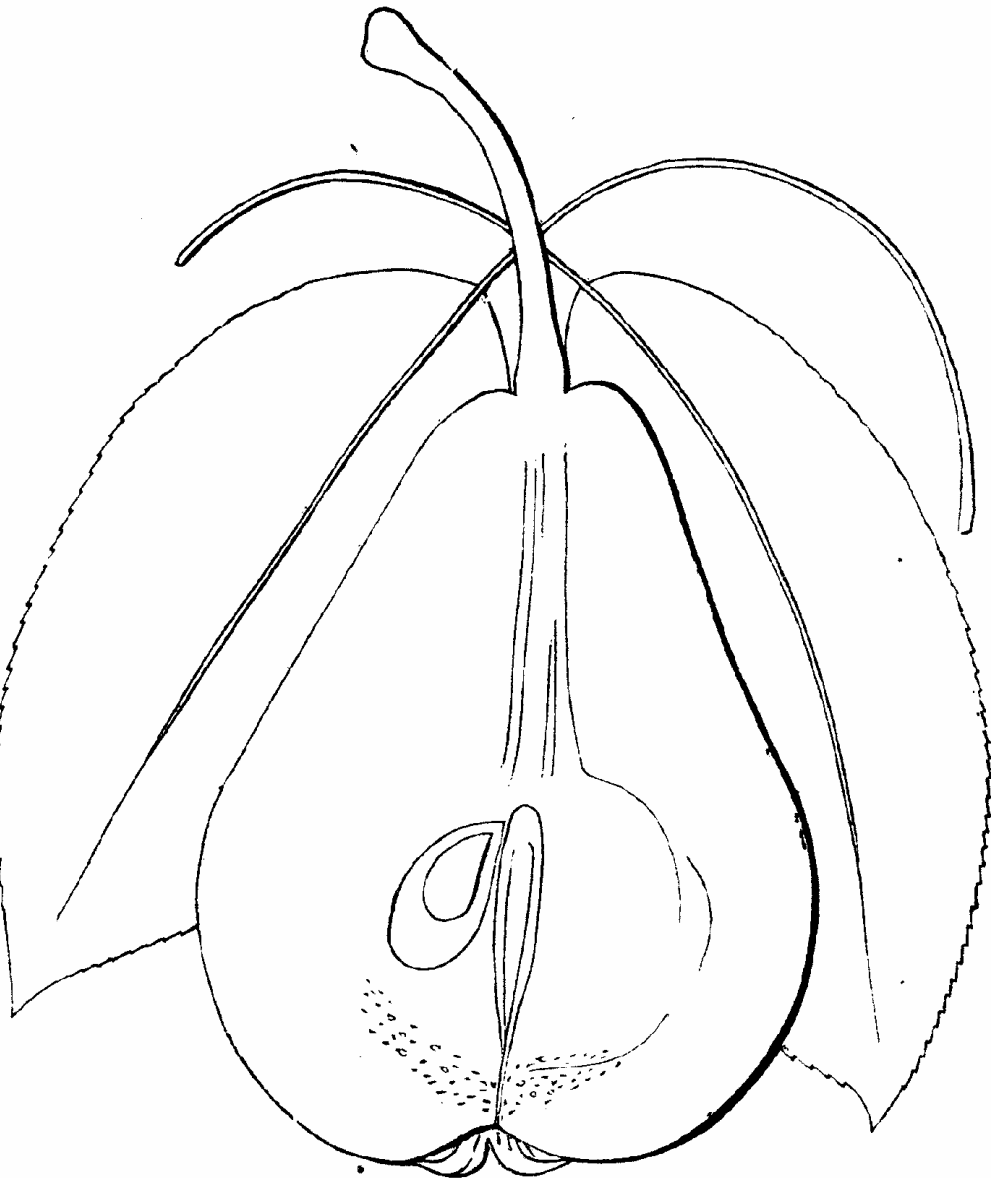
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Lange Sommer-Mundneßbirne.** Säcker? fast \*\* †. Anf. Sept. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare Sommerbirne erhielt ich schon früh in Mienburg von Herrn Geheimenrath von Flotow zu Dresden unter dem Namen Lange grüne Sommer-Mundneßbirne und wird sie weiter von Dittrich herkommen. Ich habe länger ihre Güte nicht erkannt, die mir erst 1862 sichtbar wurde, nachdem ich einen jungen Baum auf besseren Boden umgepflanzt hatte, der darauf kräftig wuchs und gleich 1861 etliche Früchte brachte, 1862 aber sehr voll hing. Früh genug gebrochen wird sie schmelzend, der Geschmack könnte jedoch etwas gewürzter sein. Wir haben eine Runde Mundneßbirne (Sommerdeckantßbirne), eine lange Herbst-Mundneßbirne (Lange grüne Herbstbirne), und kann für obige der Name wohl nicht kürzer gefaßt werden, als geschehen ist. Verdient häufige Anpflanzung und möchte nur der Geschmack noch etwas mehr Würz haben.

Literatur und Synonyme: Diel hat sie nicht. Bei den unvollkommenen Beschreibungen älterer pomologischer Werke ist es schwer, auch nur mit einiger Sicherheit eine Frucht in ihnen nachzuweisen. Der L. D.-G. hat 4 Mundneßbirnen: 1) XIV, Taf. 7 die Runde Mundneßbirne, die trotz der aufgetragenen, sich wohl sehr selten findenden Röthe, sichtbar unsere Frucht desselben Namens ist; 2) II, Taf. 1 die Lange Mundneßbirne; gleicht in Form und Größe einigermaßen unserer Frucht,

doch diese unter ihr zu suchen erlaubt das mit abgebildete, breiteiförmige, ganz ungezahnte Blatt nicht. Die Abbildung gleicht auch ziemlich einer hochgebauten Sommerdechantsbirne und ist möglich nichts Anderes. Da sie auch Brüsselerbirne genannt wird, könnte man versucht werden, unter ihr die Dielsche Brüsseler Birne zu suchen, doch soll das Blatt verhältnißmäßig klein sein, was bei dieser nicht der Fall ist. 3) die Herbstmundneßbirne X, S. 36 Taf. 2, welche ohne Zweifel die Lange grüne Herbstbirne ist. 4) Die lange grüne Mundneßbirne XVII, Taf. 10 S. 229. Diese kann unsere Frucht noch am Ersten sein, doch ist das Blatt zwar von Form wie oben, aber ziemlich tief gezahnt. Die Reifzeit in der ersten Hälfte des Sept. und andere Angaben paßten so ziemlich. Christ hat in der Vollst. Pom. nur die Runde Mundneßbirne und die Lange grüne Herbstbirne; im Handwörterbuch S. 196 hat er eine Lange Mouillebouche, die er auch Brüsseler Birne nennt und obige Nr. 2 des T. D.-G. wird sein sollen. Auf diese bezieht sich Dittrich I, S. 555 bei seiner Langen grünen Sommer-Mundneßbirne, die sehr als unsere Frucht beschrieben wird, und er auch selbst gesehen zu haben scheint, bei der er aber dann irrig auf T. D.-G. II, Taf. 1 hingewiesen hat. Die Vegetation gibt er leider nicht an, und mag aus diesen Darlegungen erhellen, wie wichtig die Angabe der Vegetation zur Unterscheidung der Birnen ist.

Gestalt: bauchig kegelförmig, oder noch genauer zwischen Birnform und Kegelform stehend. Gute Früchte sind  $2\frac{1}{4}$ " breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich theils so zurundet, daß sie nicht aufstehen kann, meist aber etwas flacher wölbt, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen und endet mit einer etwas abgestumpften Kegelspitze.

Kelch: offen, liegt mit seinen ziemlich feinen Ausschnitten meistens auf und sitzt in flacher, bald weiterer, bald enger Senkung, oft mit einigen Falten umgeben. Ueber den Bauch der Frucht läuft nichts deutlich kantiges hin, doch ist die eine Seite der Frucht oft stärker als die andere.

Stiel: stark, lederfarben, holzig,  $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " lang, sanft gekrümmt, doch wenig zur Seite gebogen, sitzt meistens wie eingesteckt.

Schale: ziemlich stark, etwas glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife nur etwas gelblicher, ja bei recht frühem Pflücken bleibt sie grün. Die zahlreichen an der Schattenseite grün umringelten Punkte sind an der Sonnenseite unansehnlich bräunlich umringelt und grau; und nimmt bei recht besonnten diese Rötthe so zu, daß die Sonnenseite undeutlich gestreift erscheint. Kost findet sich nur wenig. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist etwas grüngelblichweiß, ziemlich fein, um das Kernhaus nur ganz feinkörnig, sehr saftreich, schmelzend, von etwas weinartig gezuckertem Geschmack, durch den ein schwaches zimmtartiges Gewürz hindurchsticht. Um gut schmelzend zu werden muß sie aber wohl 12 Tage vor der Baumreise gebrochen werden. Spät gebrochen ist das Fleisch grob und bald moll.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind geräumig und enthalten schwarze, eiförmige, vollkommene, oft auch unvollkommene Kerne. Die Kelchhöhle ist nicht tief.

Reife und Nutzung: In dem frühen Jahre 1862 war die rechte Zeit sie abzunehmen 15. Aug., wornach sie ordinär Anf. Sept. zeitigen wird. Hält sich 14 Tage und ist eine angenehme Tafelfrucht, die nach Dittrich in Thüringen sehr gesucht wird.

Der Baum wächst rasch und gesund und geht mit den Zweigen schön in die Luft, die sich jedoch durch die Schwere der Früchte hängen. Sommertriebe stark, etwas gekniet, olivengrün, zu lebergelb übergehend, mit zahlreichen rötlich-grauen feinen Punkten gezeichnet. Blatt an recht starken Trieben elliptisch, meist breitlanzettlich oder wirklich lanzettlich, einzeln lang- und spizeiförmig. Es ist glänzend, schwach rinnenförmig, flach und fein gezahnt, oft nur stark gerändelt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich oder eilanzettlich, meist nur stark gerändelt. Augen konisch, spitz, abstehend, sitzen auf einem vorstehenden, zu beiden Seiten des Auges sich erhebenden Wulste am Zweige.

Oberdieck.

