

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

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

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

---

**Zweiter Band: Birnen.**

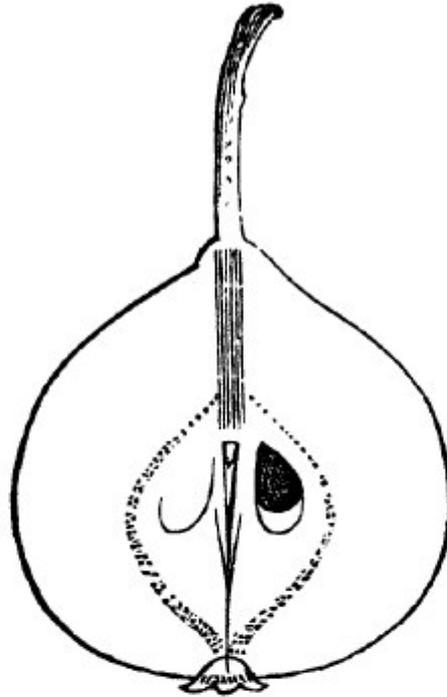
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Leipziger Kettigbirn. Diel. \* †† 1 S.

**Heimath und Vorkommen:** Stammt von Düben bei Leipzig. Ist bereits vielfach verbreitet und beliebt.

**Literatur und Synonyme:** Diel (Heft VI. S. 17) fügt noch „Colobiger Kettigbirn“ hinzu. — Dittr. I. S. 564; Christ Hdwb. S. 205. — Nach Dittrich gibt es noch eine andere des Namens, die wahrscheinlich die Christ'sche sei, weil sie dieser als länglich von Form beschreibe. Heißt nach Christ auch „Ritterbirn.“

**Gestalt:** mehr rundlich als plattrund oder bergamottförmig, nach dem Stiele zu etwas mehr als nach dem Kelche zu abnehmend, klein,  $1\frac{3}{4}$ " breit und ebenso hoch, bisweilen in den mehr plattgedrückten Früchten  $\frac{1}{4}$ " niedriger, oft wegen einer Erhöhung am Stiele auf der einen Seite ungleich.

**Kelch:** ansehnlich stark, stumpfblättrig, weißgrau und grün, aufrechtstehend, meist flach, selten und nur bei den platten Früchten etwas tiefer eingesenkt.

**Stiel:** stark, wie fleischig, doch holzig,  $\frac{3}{4}$ —1" lang, orleanösfarbig, etwas feinhöckerig, schwach vertieft neben einem Fleischwulste oder obenauf.

**Schale:** grünlich hellgelb oder gelbgrün, später, doch dann meist schon überreif, hellgelb mit etwas Rost, besonders um Kelch und Stiel, und mit sehr zahlreichen, Anfangs dunkelgrün umringelten hellbräunlichen Punkten.

**Fleisch:** mattweiß, feinkörnigt, angenehm riechend, sehr saftvoll, butterhaft, etwas markigt, von gewürzhaftem, etwas bergamottartigem Zuckergeschmack.

**Kernhaus:** ist durch sehr feine Körnchen gebildet, die in ihrer Aneinanderlagerung wie ein grünlicher Strich erscheinen. Es ist verhältnißmäßig, hat geräumige Kammern und meist viele dickbauchige, starke, wenig spitze Kerne.

**Reife und Nutzung:** Ende August, oft auch erst Mitte September. — Muß bald und im noch gelbgrünen Zustande verbraucht werden. — Wird jedoch nicht zu schnell teig. — Gute Marktfrucht. Viel gibt ihr I. Rang.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst gut und wird bald hoch und stark: er trägt seine Aeste zerstreut und unregelmäßig und belaubt sich stark, sieht aber mit seinen wolligen Blättern düster aus. — Wegen der grünen unscheinlichen Früchte, die erst kurz vor der Zeitigung genossen werden können, eignet er sich auch zur Pflanzung an Landstraßen, ist überhaupt wegen seiner Dauer und Tragbarkeit zur allgemeinen Anpflanzung, selbst in rauhen Gegenden zu empfehlen. — Blätter eirund mit längerer oder kürzerer, meist auslaufender Spitze,  $1\frac{1}{4}$ " breit,  $2\frac{1}{2}$ " lang, einzelne länger gestielte Blätter auch eiförmig, oben und unten wollig, meist ganzrandig, schifförmig, nach vorne etwas gekrümmt, oft, besonders an alten Bäumen klein. — Blütenknospen kegelförmig, stumpfspitz, oft wollig. — Sommerzweige oft noch bis unten oder doch an den Augenträgern wollig, grünlichbraun, gegenüber trübblutroth, gelblich punktiert. Die Endspitze der Sommerzweige ist oft eine Blütenknospe.