

**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.

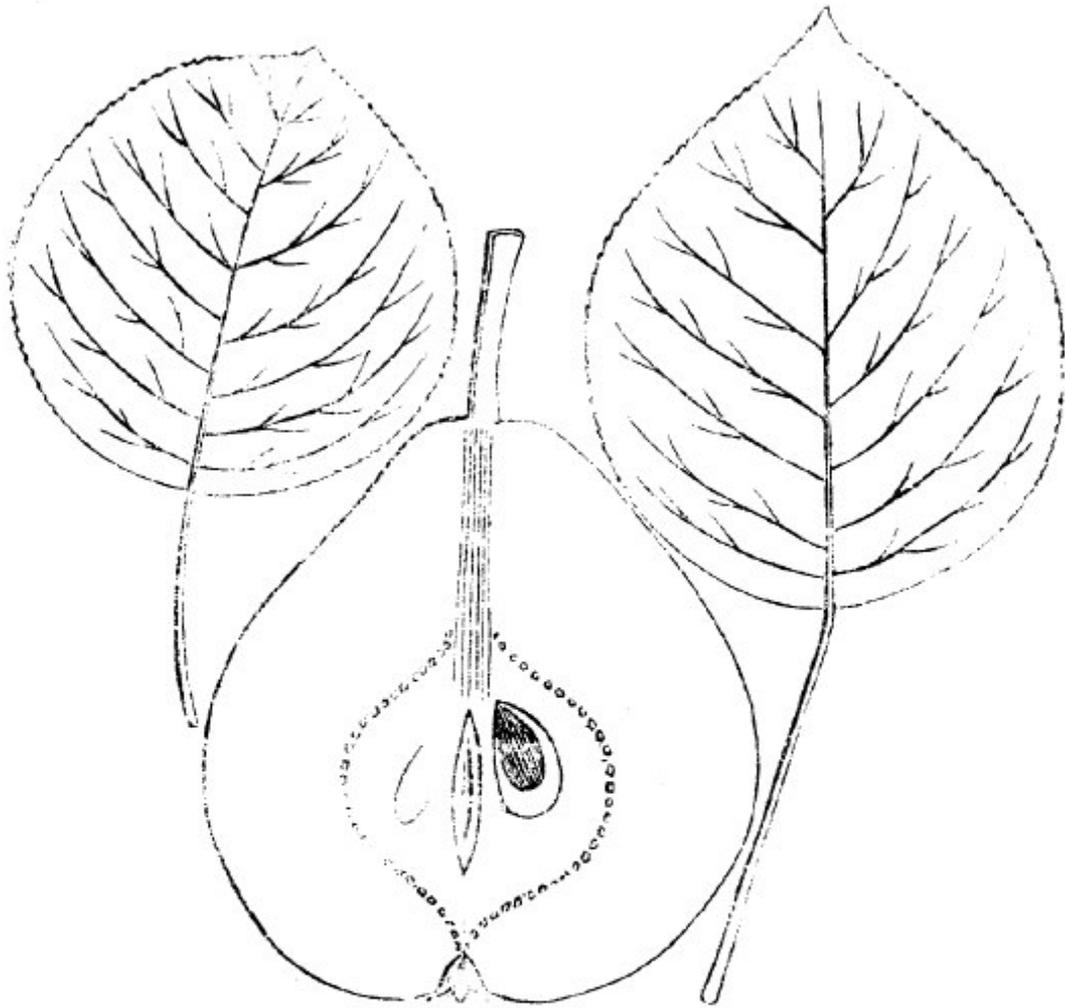


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 117. **Meininger Wasserbirne.** III (V), 2. 1. (2) DL; VIII (X) 1 b. Luc.; I, 1 (2) S.



**Meininger Wasserbirne.** Zahn. †† S. S. K.

**Heimath und Vorkommen:** findet sich in Meiningen und Umgegend von früher her oft noch gepflanzt und verdient auch in rauheren Lagen Fortpflanzung, weil der Baum dauerhafter als viele anderen ist und mit geringerem Boden vorlieb nimmt.

**Literatur und Synonyme:** Diel hat keine Wasserbirne, ebenso wenig Duhamel. — Ob sie die Frühe Wasserbirne Lucas, S. 219 ist, die Anfangs bis Mitte September reift und deren Baum wenig tragbar ist, erscheint fraglich. Eher könnte es die Große Wasserbirne (Grosse Aquouso) in Pom. Franc. III, S. 184, tab. IX. sein, doch baut sich die vorliegende gegen die letztgenannte meist weniger birnförmig, überhaupt nach dem Stiele zu kürzer, oft selbst noch kürzer, als sie oben gezeichnet ist. — Ebenso ist sie jedenfalls von Christ's und Ranger's länglich-birnförmiger, im Juli und August reifender Wasserbirne verschieden.

Gestalt: eiförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig, dabei auf einer Seite oft etwas eingebogen und mit meist kurzer Spitze endigend,  $2\frac{1}{4}$ " breit und ebenso hoch oder etwas niedriger.

Kelch: kurz- und schmalblättrig, oft hornartig und unvollständig, halb offen oder geschlossen, in weiter seichter Einsenkung, von welcher aus sich meist die eine Seite der Birne mehr als die andere erhebt.

Stiel: mittelstark, holzig, oft gekrümmt, grünbraun, bis 1" lang, oben auf wie eingesteckt.

Schale: glatt, grüngelb, später etwas gelber, mit grünlichen oder bräunlichen Punkten und mit gelbbraunem Roß um Kelch und Stiel, hier und da auch mit Roßflecken auf der übrigen Schale und dann rau anzufühlen. Ohne alles Roß.

Fleisch: mattweiß, durchscheinend, grobkörnig, rauschend oder abknackend, sehr saftreich, von süßem aber faden (wäßrigen) Geschmack, zum Kochen nur im teigen Zustande geeignet.

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu großen Steinen umgeben, hohlackig, Kammern muschelförmig, mit mittelgroßen, länglichen, schwarzen zum Theil tauben Kernen.

Reife und Nutzung: Ende September bis 10. Oktober, kann 14 Tage lang benutzt werden. Dient hauptsächlich nur als Kochbirne, die sich beim Kochen rothfärbt und so recht gut schmeckt. Wegen ihrer nicht zu geringen Größe und schönen Ansehens findet sie auf den Märkten guten Abgang.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, wird groß und alt, verjüngt sich oft wieder durch Wasserreiser, die der Stamm treibt und liefert reichliche Erndten, oft selbst dann, wenn andere Sorten fehlschlagen. — Die Blätter sind rundlich, nach der etwas vortretenden oder auch auslaufenden Spitze zu bald länger, bald kürzer ausgezogen,  $1\frac{3}{4}$ —2" breit,  $1\frac{3}{4}$  bis  $2\frac{1}{4}$ " lang, glatt, feingesägt, flach. — Blüthenknospen kegelförmig, etwas stumpfspitz, dunkelbraun, oft silberhäutig. — Sommerzweige grünlichgelb, sonnenwärts hier und da geröthet, fein schmutzig weiß punkirt.

Wer unter weniger günstigen Verhältnissen pflanzt und nicht gerade nur Tafel Früchte wünscht, thut oft weit besser, Sorten wie die vorliegende zu wählen, weil diese alte Bäume machen, die reichliche Erndten liefern, wenn deren Früchte auch nur als Kochbirnen zu verwerthen sind.