

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.

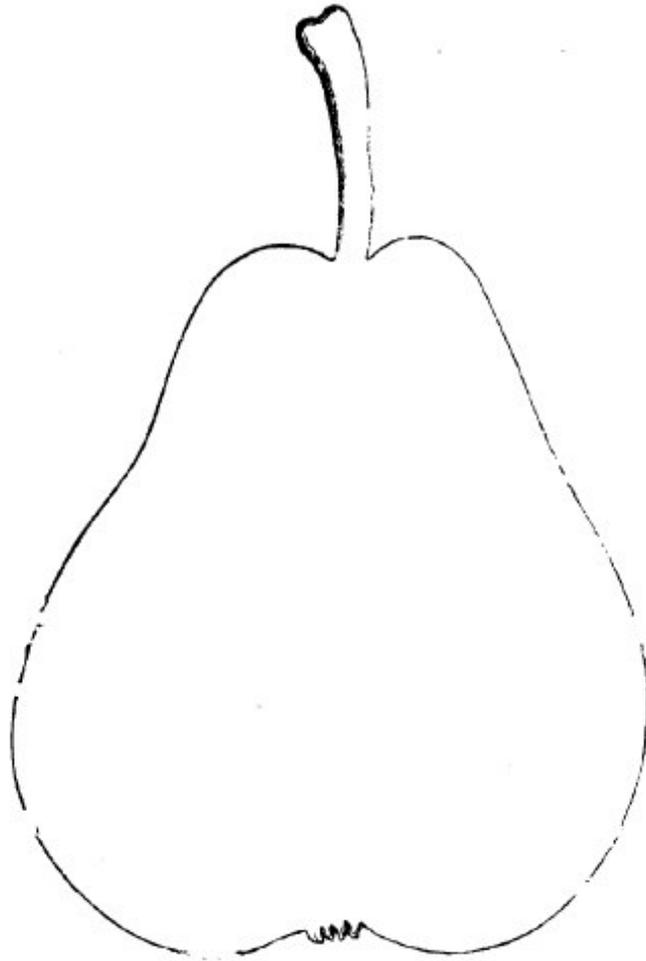


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 58. Napoleons Butterbirn. I, 3. 2. Diel; III, 1 b. Luc.; III, 2. Zahn.



Napoleons Butterbirn. Diel ** 1 + 5.

Heimath und Vorkommen: Der Weinschenk Liard in Mons erzog sie und bekam dafür eine Medaille. Ist bereits in Deutschland vielfach gepflanzt und als eine der besten Birnen bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel VIII. S. 60: Napoleons Butterbirn, Beurré Napoléon; Dittr. I. S. 677; Oberb. S. 303; Luc. S. 184. — In Belgien heißt sie allgemein Bonchrétien Napoléon (Biv. I. t. 18, Annal. de Pom. III. S. 27); ihre vielen übrigen französischen Namen sind: Poire Napoléon, P. Liard, P. Medaille, P. l'Empereur, Captif de St. Hélène, Bonaparte, Gloire de l'Empereur, Charles d'Autriche, Charles X, Belle Canaise, Poire Melon, auch nach de Jonghé Mabelle und nach dem Lyon. Ber. noch Dumont-Dumortier. — Die Große grüne Raifländerin, Milan Grand, Grote Milan (Diel N.R.D. V. S. 185) fand Oberb. damit identisch.

Gestalt: stark bauchig, nach unten stumpfkegelförmig oder birnförmig, oft wie die Sommer- oder W.-Apothekerbirn keulig und durch Erhabenheiten uneben, am Spaltiere $3\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ “ hoch und $2\frac{3}{4}$ “ breit,

an freistehenden Pyramiden und Hochstämmen aber auch kleiner, wie der Umriss zeigt.

Kelch: oft unvollkommen, halb geschlossen, bald seicht, bald tief und eng eingesenkt, meist zwischen Beulen.

Stiel: sehr stark, holzig, doch wie fleischig, $\frac{3}{4}$ " lang, obenauf wie eingedrückt, oder zwischen Beulen vertieft.

Schale: glatt, fast glänzend, grün, später gelbgrün, ohne Röthe, doch mit vielen feinen braunen Punkten.

Fleisch: mattweiß, überfließend, von solcher Saftfülle, daß man die Frucht zu trinken glaubt, von einem der Colmar ähnlichen erhabenen Zuckergeschmack.

Kernhaus: nicht groß, stark hohlachsig. Kammern enge, mit wenigen oft unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende Okt. bis in den Nov., oft bis Dezember. — Welkt nicht. — Eine der delikatesten Tafel Früchte, die andere gleichzeitig reisende Sorten entbehrlich macht. In ihr ist Zucker, Gewürz und Säure auf's Angenehmste gemischt.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gemäßigt, ist aber gesund, außerordentlich fruchtbar (gleichsam die Wintergoldparmäne unter den Birnen). Bringt oft noch eine zweite Blüthe, aus der aber keine vollkommene Frucht wächst. Leidet leider öfters in kalten Wintern und wird darum nicht alt, ersetzt aber durch baldige und fast jährliche Tragbarkeit seinen vorzeitigen Verlust. Am besten als freistehende Pyramide auf Wildling veredelt; gedeiht aber auch auf Quitte. Kann angelegentlichst empfohlen werden, wie dieses auch von der Versammlung in Gotha und Naumburg geschehen ist. Hochstämmig mag man den Baum aber nur in geschützte Gärten (Hausgärten) pflanzen. — Blätter eiförmig mit meist etwas vortretender Spitze, auch rundlich, eirund und breitelliptisch, oft kurz, oft langgespißt, $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{3}{4}$ " breit $2\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ " lang, glatt, besonders an der Spitze deutlich, etwas grobgesägt, bisweilen ganzrandig, dunkelgrün und glänzend, flach, nur hie und da etwas wellenförmig. — Blüthenknospen etwas kurzkegelförmig, meist flehendspitz, Deckblätter etwas borstig. — Sommerzweige bisweilen stufig und kantig, hellolivengrün mit schmutzigweißen Punkten.