



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Sahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

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

Fünfter Band: Birnen.

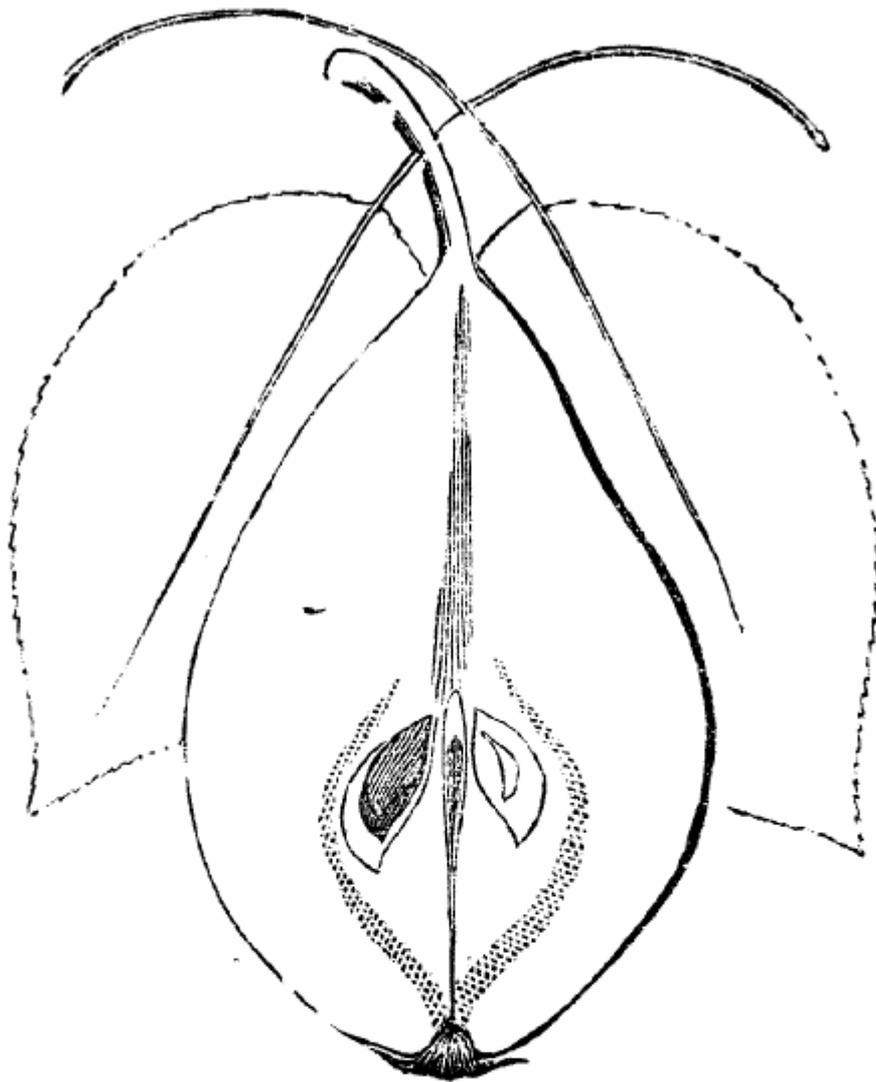
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Die Queenbirne. Oberdief. †† Nov. — April.

Heimath u. Vorkommen: den Namen habe ich nur in älteren Obstcatalogen von Herrnhäusen und Bückeburg gefunden, wo diese Frucht als treffliche Kochbirne für den Winter bezeichnet wurde, was man von ihr auch besonders in Braunschweig rühmt, wo sie sehr verbreitet ist. Nach dem Namen sollte man vermuthen, daß sie aus England abstamme, doch finde ich den Namen in Englischen Werken nicht, und sprach man in Braunschweig die Vermuthung aus, daß der Namen von dem plattdeutschen Worte Quein herkommen möge, was so viel als weich bedeutet, also eine Birne anzeigen sollte, die gekocht ein zartes Fleisch habe. Ein Sprachkundiger sagte mir dagegen, daß Queen im Gothischen u. noch jetzt im Schwedischen so viel bedeute, als Frau, wornach der Name dann etwa mit Frauenbirne gleichbedeutend wäre. Das Reis erhielt ich aus Braunschweig, wo ich auch mehrmals Bäume sehr voll tragen sah. Die Sorte verdient es gar sehr, auch in anderen Gegenden bekannt u. gebaut zu werden. Mit der Kampervenus zugleich als Compot geschmoort war sie roth, mit ganz geringer Beigabe von Zucker recht süß und schmackhaft, nahezu so gut, als die Kampervenus und nur ein Weniges körniger im Fleisch und weniger erfrischend beim Genuße.

Literatur und Synonyme: In pomologischen Werken finde ich nichts ihr Aehnliches, und wird sie hier wohl zuerst beschrieben.

G e s t a l t: birnförmig, 2" breit, $2\frac{3}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich mitunter zurundet, meistens aber sich nach dem Kelche hin stumpf zuspitzt. Nach dem Stiele macht sie nur schwache Einbiegungen, meistens selbst nur auf einer Seite, und bildet eine schöne, nicht abgestumpfte, halb oder fast in den Stiel auslaufende Kegelspitze.

K e l c h: hartschalig, offen, liegt mit den steifen, schmalen Ausschnitten sternförmig auf u. sitzt flach vertieft, oft oben auf. Ueber die Frucht sich hinziehende Erhabenheiten bemerkt man nicht, und ist der Bauch schön gerundet.

S t i e l: holzig, $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ " lang, gewöhnlich mehr oder weniger gekrümmt, seltener merklich zur Seite gebogen, geht aus der Fruchtspitze fast heraus und ist an der Basis oft ein wenig fleischig.

S c h a l e: ziemlich fein, glatt, wenig glänzend, vom Baume hellgrün, in voller Reife unansehnlich citronengelb, selten mit einem schwachen Anfluge von Röthe. Die Punkte sind äußerst zahlreich, fein; Rostanflüge und einzelne Rostfiguren finden sich; der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist mattgelblich, mäßig saftreich, fein, von schwach zimmtartigem Zuckergeschmacke. Das Kernhaus ist mehr durch feine Adern, als durch Körnchen angedeutet.

K e r n h a u s: geschlossen, mit nur kleiner hohler Achse oder ohne solche; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten theils vollkommene, schwarzbraune, lange, auch am Kopfe mit einem Spitzchen versehene, theils taube Kerne. Die Kelchhöhle ist klein und kurz.

R e i f z e i t u n d N u z u n g: ist vom November an für die Küche brauchbar und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst kräftig u. gesund, wird ziemlich groß, macht eine gut verzweigte, schön belaubte Krone, und liefert sehr reichliche Ernten. Sommertriebe mäßig stark, etwas gekniet, nach oben abnehmend, fast lebergelb, erdartig braunroth überlaufen, zahlreich u. etwas fein punktiert. Blatt mittelgroß, glänzend, flachrinnenförmig, lang und spitz eiförmig, einzeln, und besonders nach unten am Zweige fast rund oder kurz oval mit aufgesetzter scharfer, ziemlich langer Spitze, am Rande ziemlich tief u. schön, etwas stumpf gezahnt. Aftersblätter kurz, fast pfriemenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen flach, lang und spitz eiförmig, mit langer scharfer Spitze, manche mehr elliptisch, fein, oft ziemlich scharf gezahnt. Augen bauchig, meist etwas flach gedrückt, ziemlich spitz, mehr stehend, als etwas abstehend, oft selbst mit der Spitze wieder etwas gegen den Zweig gebogen, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

Dieselbe Birne sandte mir im März 1865 Hr. Siemering zu Adolphshof bei Peine im Hannoverischen ebenfalls als Queen-Birne mit Anfrage, ob ich sie kenne, was ich verneinen mußte. Der Sender bezeichnete sie als die beste unter den ihm bekannten Winter-Kochbirnen; sie halte sich bis Ostern und der Baum sei sehr tragbar. Die gesendeten Früchte waren jedoch kleiner als oben gezeichnet, um den Kelch stärker abgerundet und hierdurch kürzer von Form. Der lange Stiel ging ohne Absatz in die regelmäßig abnehmende kegelförmige Fruchtspitze über. Die Farbe der Früchte war schön gelb mit freundlichem ins Orange gehenden Carminroth, an der Sonnenseite mit etwas zersprengten und um den Kelch zusammenhängendem Rost. Gewelkt waren die Früchte noch gar nicht.

J a h n.