



**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.**

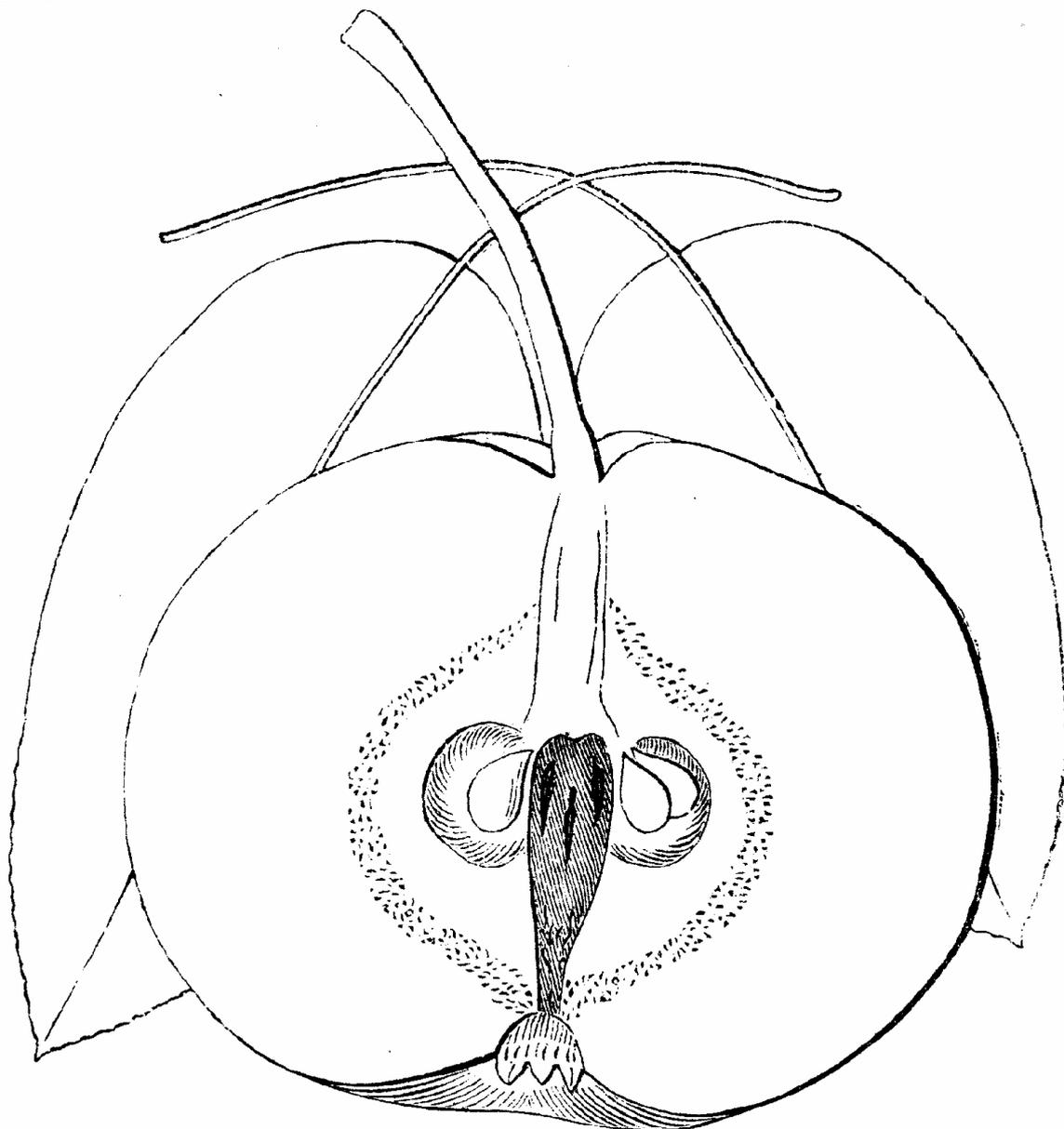
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Schnakenburger Winterbirne.** Oberd. ††. Nov.—April.

Heimath und Vorkommen: Diese gar treffliche Winter-Kochbirne findet sich bei Schnakenburg im Hannoverschen, woher Herr Thierarzt Scheller daselbst mir freundlich keiser und 1862 auch ein Duzend Früchte sandte. Sie wird bei Schnakenburg zum Kochen sehr geschätzt und findet, nachdem sie in der Umgegend mehr bekannt geworden ist, in Früchten und Bäumen reizenden Absatz, verdient auch wegen Haltbarkeit, Tragbarkeit und Güte für die Küche allgemeiner bekannt zu werden. Kleine Früchte ohne ganzen Stiel hielt ich Anfangs für die Winter-Pommeranzenbirne; die später gesandten großen Früchte überzeugten mich aber bald, daß hier ohne Zweifel eine den Pomologen noch ganz unbekannt gebliebene Frucht vorliegt. Es steht dahin, ob sie bei Schnakenburg etwa aus dem Kerne entstanden ist, oder woher sie dahin kam, und ist sie bisher wenigstens an einem andern Orte noch nicht wahrgenommen worden. Sie wird gekocht schön roth; das Fleisch ist nicht weichlich, doch sehr fein und schmeckt ohne Zucker und Gewürz gewürzeich, süß und erquickend.

Literatur und Synonyme: Wird wohl sicher hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** Die Form ist die der Pommeranzenbirnen, häufig noch flacher gebaut, manche selbst etwas käsförmig. In Größe variiert sie, je nach Kräftigkeit und Standorte des Baumes merklich, und, wie mir von einem alten, abgängigen Baume Früchte mitgesandt sind, die nur  $3\frac{1}{2}$ " Breite und 2" Höhe hatten, so maßen die größten von kräftigen Hochstämmen  $3\frac{1}{2}$  bis  $3\frac{3}{4}$ " Breite und gegen 3" Höhe. Manche nehmen nach dem Stiele stärker ab als nach dem Kelche, allermeistens sitzt jedoch der Bauch in der Mitte, seltener etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie mit flach erhabenen Linien meistens ziemlich eben so ab, ist nur wenig abgestumpft, und erheben nur manche sich etwas höher und machen eine flache, dicke Stielspitze, zuweilen mit Spuren von Einbiegungen.

**Kelch:** ziemlich lang gespitzt, hartschalig, etwas in die Höhe stehend, mit rinnenförmig zusammen gebogenen Ausschnitten, halb oder ganz offen, steht in ziemlich weiter und tiefer, ebener Senkung, und auch der Bauch der Frucht ist allermeist schön rund, und zeigt nur flache, breite Erhabenheiten.

**Stiel:** holzig, nur ganz an der Basis ein wenig fleischig, 2" lang, gerade aufstehend, oder nur wenig zur Seite gebogen, meist auch wenig gekrümmt, steht in flacher oder nur mäßig tiefer Höhlung mit einigen ganz flachen Beulen umgeben.

**Schale:** ziemlich fein, matt glänzend, vom Baume matt hellgrün, in der Zeitigung nach und nach immer stärker gelb. Stark besonnte sind über den größeren Theil der Sonnenseite mit einer bräunlichen, in der Reife freundlicheren, hell blutfarbigen, fast etwas gelblich karmosinrothen Röthe verwaschen, welche undeutliche Spuren von Streifen zeigt. Beschattete Früchte sind ohne Röthe. Punkte zahlreich theils fein, theils stärker, in der Röthe oft mit feinem, dunkleren Ringe umgeben. Auch Kossanflüge und einzelne Kossflecke finden sich, und um Kelch und Stiel bildet der Koss oft, doch nicht immer, etwas Ueberzug. Geruch stark und merklich zimmtartig gewürzt.

Das Fleisch ist matt gelblich, abnackend, doch nicht hart, riecht stark zimmtartig, ist saftreich, um das Kernhaus nur ganz fein körnig, von kaum ein Geringses herbem, fein zimmtartig gewürzten, durch etwas Säure gehobenen Zuckergeschmacke. Es ist mir kaum eine andere, so stark gewürzt riechende Birne vorgekommen; man merkt den zimmtartigen Geruch selbst schon aus einiger Ferne.

Das Kernhaus hat theils eine große und weite hohle Achse, in die die Kammern sich etwas öffnen, theils auch nur eine unbedeutende, nur angedeutete hohle Achse. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, eiförmige, flache, meist unvollkommene Kerne. Die ziemlich starke Kelchhöhle hat das Eigene, daß in ihrer Mitte sich eine Deffnung befindet, hinter welcher eine schwärzliche, schmale, häufig, doch nicht immer mit der hohlen Achse sich verbindende, unregelmäßige Kelchröhre noch ziemlich herabgeht, in der man die abgestorbenen Fructificationsgefäße findet.

**Reife und Nutzung:** Ist zum Kochen schon bald nach dem Abnehmen gut, und hält sich, wenn sie nicht zu spät gebrochen wird, bis zum Frühlinge. Etwas spät gebrochene mürben früher.

Der Baum wächst rasch und gesund, und wird früh und sehr tragbar. Er liebt, nach den gegebenen Nachrichten, geschützten Standort, wenn die Früchte recht groß und schön werden sollen. Die häufig mit Blätteraugen besetzten Sommertriebe sind gerade, nach oben abnehmend, etwas langgliedrig, nicht stark gekniet, nach oben im August noch stark wollig, grünlich olive, meist etwas bräunlich überlaufen, mit ziemlich vielen, gelblichen, etwas matten Punkten. Blatt ziemlich groß, rinnenförmig, bricht etwas wollig aus und ist auch im Nachsommer matt glänzend mit Spuren von Wolle auf seiner Oberfläche, unten am Triebe und oben fast oval, mit ganz kleiner aufgesetzter Spitze, in der Mitte des Zweiges mehr elliptisch, fast ganzrandig. Austerblätter kurz fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen etwas größer, mehr langeiförmig, seltner eioval, gleichfalls mit der charakteristisch kurzen, nagelförmigen Spitze, auch etwas fein wollig und ganzrandig. Augen klein, kurz, spitz, sitzen auf ziemlich vorstehenden, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.