

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

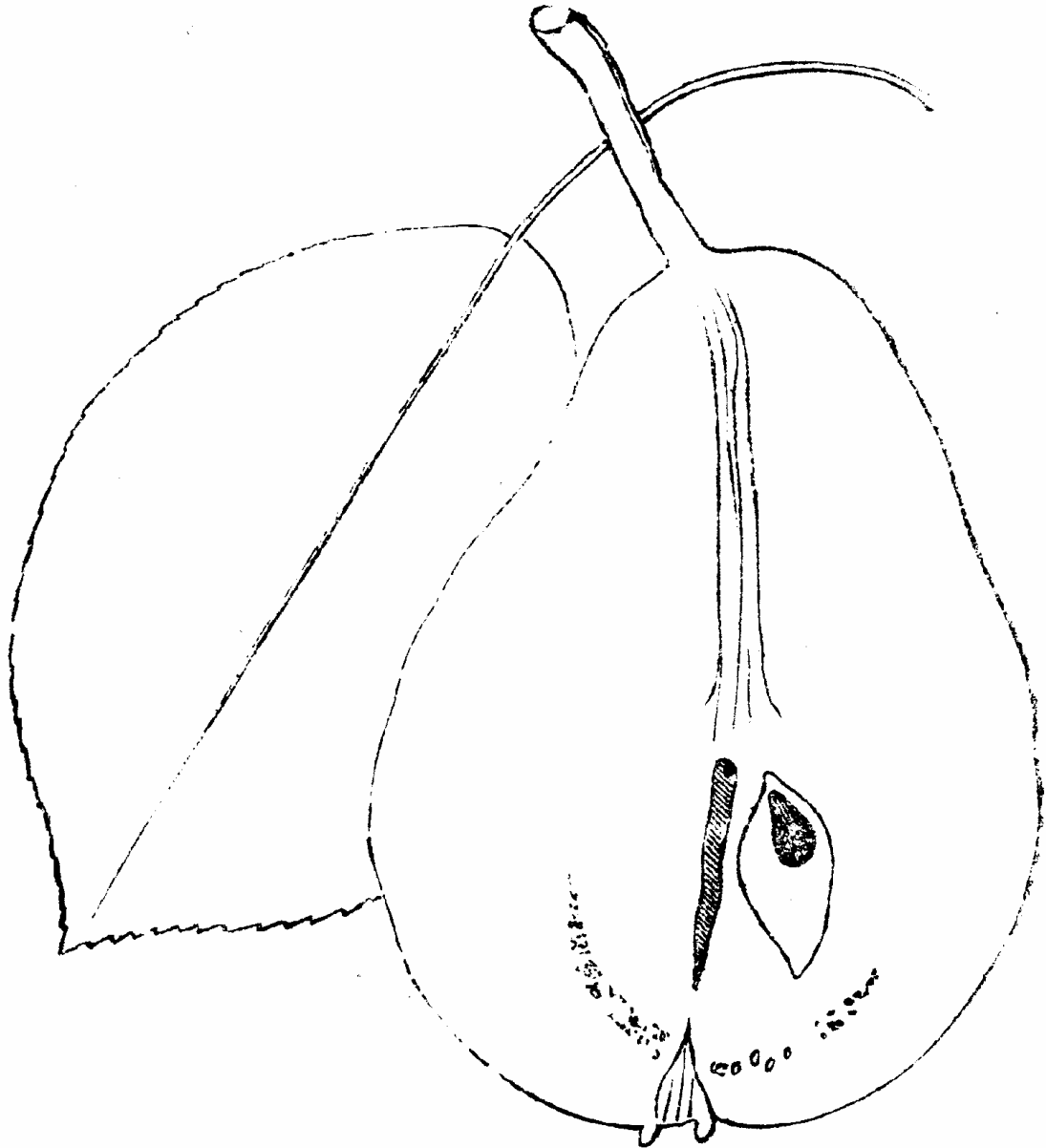


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No. 191. Williams Christbirne. I, 3. 1. Dief; I, 1b. Luc.; IV (III), 1. Jah n.



Williams Christbirne. ** † Sept.
(Bonchretien William's, Bivort; Salis, Oberdieck.)

Heimath und Vorkommen: diese köstliche Tafelbirne, die in keinem Garten fehlen soll, ist nach Bivort's Mittheilung in den *Annales* in Berkshire in England entstanden, war dort schon um 1770 bekannt, und wurde nach ihrem Verbreiter, Herrn Williams zu London benannt. Nach Downing kam sie um 1799 ohne Namen nach Amerika zu einem Herrn Bartlett zu Dochester bei Boston, woher sie in Amerika allgemein Bartlett, auch Bartlett of Boston heißt. — Nach Belgien wäre sie nach Bivort gekommen unter dem Namen Poire d'Angleterre (welcher Name sich auch ohne einen Zusatz in van Mons Catal., Suppl. zu Serie I. unter No. 23 findet), sie geht aber auch dort unter dem Namen Delavault, da van Mons die letztere, welche Bivort für einen von dessen Sämlingen hielt, unter derselben Nummer 23 in seiner Baumschule hatte; die Identität dieser (der Delavault, die er übrigens der Grauen Dechant'sbirne ähnlich, also wenig kenntlich abgebildet hat) mit der Wil-

liamsbirne sei bis jetzt anerkannt. — Unsere Frucht kam mittlerweile nach Herrnhäusen (ohne Zweifel über Bückeburg) auch als *Passo Goemanns*, welcher Name sich in van Mons Catal. 2 Mal, Serie II. Nro. 256 und Serie III. Nro. 526 mit dem Zusatz „par nous“ findet. In Betracht dessen und daß man die Frucht in England nicht recht kennt, könnte man schließen, daß van Mons dieselbe erzogen und sie auch in England nur neu benannt sei. Doch hatte sie van Mons auch nach Decaisne als *Poire d'Angleterre*. Ich erhielt sie von van Mons mehrmals ohne Namen und benannte sie nach unserem Dichter *Salis*, unter welchem Namen sie in Deutschland durch mich verbreitet ist und überall gleichen Beifall fand, als in Amerika.

Literatur und Synonyme: Annal. III. p. 57 mit guter Abbild. nach Pyramidenfrucht. Bivorts Album, I. Taf. 44 als *Bonchretien William's* und II. S. 51 als *Delavault*. Downing p. 334 Bartlett or Williams *Bonchretien* (Thomf., Lindley mit dem Synonym. *Poire Guillaume of the French*. Pomologie nouvelle in den Annalen der Pariser Societät von 1854 gute Abbildung. Auch die zu Paris versammelten Pomologen haben als Synonyme Bartlett und Delavault. London. Catal. Nr. 105, wo sie als bald passirend in den zweiten Rang gesetzt wird, was nur auf ungenauer Beobachtung beruhen kann. Oberdieck's Anleitung S. 404: Die *Salis*. Daß diese meine *Salis* die *William Bonchretien* sei, bezweifle ich nach den Beschreibungen und der aus mehreren Quellen ganz überein mit meiner *Salis* erhaltenen kenntlichen Vegetation durchaus nicht mehr, gebe aber die Beschreibung ganz, wie ich meine *Salis* fand. — Dochnahl gibt im Führer als Synonyme noch an *Willam*, *Williams Pear*, *Barnet's William*, *Bonchréien Barnet*, *Davis William's*, *Weeler Berkshire*, *William prince*, *Charles Durieux*. Ob alle richtig sind weiß ich nicht. Nach der *Pomologie nouvelle* (a. a. D.) wäre wenigstens *Williams prince* eine andere und geringere Frucht Amerikanischen Ursprungs (etwa *Downings Williams early*?) und unterschiede unsere Frucht sich als *William musqué*.

Gestalt: etwas veränderlich und allerdings den *Bonchrétiens* häufig ähnlich, meistens schwankend zwischen Eiform und Birnform. Die obige Figur zeigt die ordinäre Größe vom Hochstamm, häufig ist sie und namentlich an Zwergen weit größer, 3" breit und 4" hoch, und hat immer merklich beulige Oberflächen.

Kelch: hartschalig, kurzgespitzt, in die Höhe stehend, offen, flach, in Beulen.

Stiel: stark, holzig, 1 bis 1½" lang, schwachvertieft, meist neben einem Wulste.

Schale: gelblich grün, später grüngelb oder hellgelb, bisweilen mit etwas matter Röthe, auch mit feinen und stärkeren zimmtfarbigen Punkten und Rostansflügen.

Fleisch: gelblich weiß, sehr fein, ganz steinfrei, saftreich, ganz schmelzend, von delikatem, durch eine feine Säure und ein leichtes zimmtartiges oder kalmusartiges Gewürz erhabenem Geschmacke.

Kernhaus: hat kleine hohle Achse; die Kerne sind vollkommen, schwarz.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt im September, muß in warmen Jahren schon Ende August, in kälteren etwa Mitte September gebrochen werden, ist indeß auf den Pflückepunkt nicht eigen und schmeckt bald veripeiset noch gut, wenn sie am Baume schon gelblich wurde, ist aber delikater und hält sich länger, wenn sie 8 Tage vor dieser Periode gebrochen wird. Auch Bivort rätth Gleiches.

Baum. ist in allerlei Boden gesund und von prächtigem ganz pyramidalem Wuchse, mit schöner Belaubung, gibt früh und reichlich tragende Pyramiden auf Wildling, doch hat hochstämmig die Frucht gleiche Güte. Auf Duitte kommt er nach Bivort fort, erschöpft sich aber bald darauf. Sommertriebe lang und stark, wenig stoffig, lebergelb, an der Sonnenseite oft etwas geröthet, wenig punkirt, oben etwas wollig. Blatt dunkelgrün, glänzend, glatt, mittelgroß, meist elliptisch, nur etwas schifförmig aufwärts gebogen, flach und fein gezahnt. Austerblätter fadensörmig. Blatt der Fruchttaugen elliptisch, oder wie das oben mitabgebildete Blatt auch eiförmig, nur am Grunde oft stark verschmälert, glatt, meist ziemlich scharf gesägt. Augen dreieckig, spitz, bilden aber an stärkeren Trieben fast lauter Blätteraugen und stehen dann stark ab auf stark vorstehenden Augenträgern.

Oberdieck.