



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.

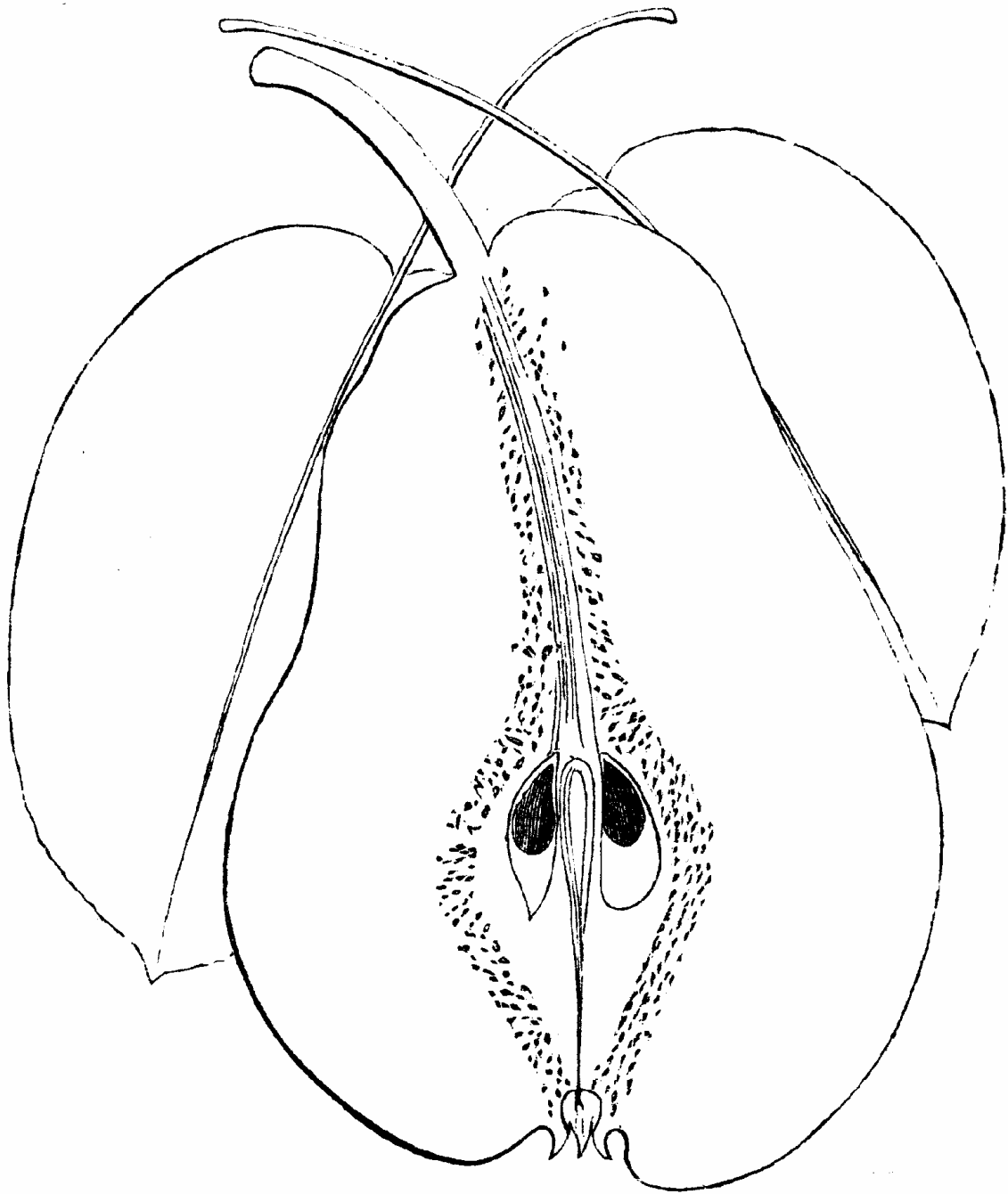


**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

No. 324. Die Winter-Apothekerbirne. Die I III, 3. 3.; Luc. XI, 1 b.; Jah n III, 3.



**Die Winter-Apothekerbirne.** Die I (Merl., Quint., Dub.). †. K. Dez., Jan. u. länger.

Heimath und Vorkommen: Sie war schon den Römern als *Crustumium* und *Volemum* bekannt und der französische Name *Bonchretien* läßt sich als ein verstümmeltes *Bonum Crustumium* betrachten. Nach Einigen kam sie durch den heiligen Martin aus Ungarn nach Tours; nach Andern hätte sie Franz von Paula, genannt le bon Chretien, aus Calabrien in Frankreich eingeführt. — Quintinye hielt sie hoch und sie wurde überhaupt früher in Frankreich auch zum rohen Genuße noch werthgeschätzt. Jetzt ist sie durch neuere schmelzende Birnen verdrängt und zu den Kochbirnen verwiesen. — In Deutschland hat man sie noch auf den Versammlungen in Naumburg und Gotha als späte Winterkochbirne empfohlen, doch verlangt sie viel Wärme und guten Stand und wird selbst in Frankreich und Belgien nur am Spaliere vollkommen, weshalb man sich bei uns vergeblich, wenigstens mit deren hochstämmiger Anpflanzung bemühen wird.

**Literatur und Synonyme:** *Diel II*, S. 169. Die Winter-Apothekerbirne. Winterchristenbirne. Gute Winterchristenbirne. *Le bon Chretien d'hiver*. Er weist nach, daß *Quintinye* im Lobe zu weit ging, und bemerkt, „weiter nördlich bleibt sie hinter manchen Pfundbirnen zurück, da sie oft sehr welkt.“ — *Duhamel III*, S. 71 *Tab. 45* (die Abbildung ist ähnlich obigem Holzschnitte, die Frucht nur größer), „Fleisch fein und zart, doch brüchig, gezuckert, etwas parfümirt, weinartig; wenn der Baum schwächet schlecht und wenig haltbar.“ Die Nachfolger bezeichnen sie als II. oder III. Ranges, als Kochbirne I. Ranges. *Baltet* S. 41 will sie nur ans Spalier anstatt der Pfirsche in große Gärten. (Die *Bonchret. d'Auch* ist nach ihm gleich mit *B. de Vernois* und *Ture*, größer, quittenförmig, auf freiem Stande eher gut werdend. Auch nach *Decaisne* ist die *d'Auch* eine selbstständige große Frucht.) — Abbildungen geben noch *Zink Taf. X, Nr. 92*; *Pom. francon. S. 286 Nr. 117 a.*; *L. D. G. III, S. 263 Taf. 13*; *Annal. de Pom. I, S. 4*; *Viron d'Airol. Descript. II, 60*; und am schönsten *Decaisne* *Fig. 25*. — Vergl. ferner *Christ's Handwb. S. 167*; *Liegels Anleit. S. 131*; *Lucas S. 250*; *Derselbe in Monatschr. I, S. 358*; *Dittr. III. S. 202*; *Dochnahl II, S. 175*; *Lougard S. 61*; *Viron d'Airol. Liste syn. S. 44*. — Weitere Synonyme: Rübenbirne, Winter-Zuckerbirne (*Luc. und Mayer*), Regelsbirne, Spätregelsbirne, Winter-Zuckeradenbirne (*Christ*), Winter- oder Oster-Augsburger, Winter-Bunfredie, Graue Bergamotte, Kohbirne, Französische Birne, Winter-Königsbirne, Schmelzbirne, Pantratusbirne (*Mezger*), *Poire du Chretien*, *Gros Chretien en Anjou*, *Poire de Limousin*, *Gracioli*, *Saffran d'hiver*, *Poire d'Apothicaire*, *Sucré d'hiver*, *Angoisse* (*Mayer*. *Angoisse* auch bei *Lougard*, *Leroy* und im *Lond. Cat.*), *Bonchr. du Constantinople* (*Decaisne*), *Bonchr. de Tours*, *Poire de St. Martin* (*Viron d'Airol.*). — Woher sie in Deutschland Apothekerbirne heißt, findet sich nirgends. — Oft wird sie mit dem *Catillae* *Bd. I, S. 525* verwechselt.

**Gestalt:** meist birnförmig, wie oben gezeichnet, doch oft bauchiger und beulig und oft auch schwächer und kürzer nach dem Stiele zu.

**Kelch:** lang- oder kurz- doch spitzblättrig, meist geschlossen, in tiefer, durch Beulen oft unregelmäßiger Einsenkung.

**Stiel:** holzig, dünn, schwarzbraun, in ziemlich tiefer und weiter Höhle, oft neben einem Höcker schief.

**Schale:** grün, später grüngelb oder gelb mit sehr feinen Punkten, an der Sonnenseite auch öfters sanfter carminfarbiger Röthe und mehr oder weniger feinem, bisweilen auch fast fühlbaren bräunlichen Roste.

**Fleisch:** schwach gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, abknackend, ziemlich saftig, rein und stark süß, ohne Herbigkeit, auch ohne Säure, doch auch ohne viel Gewürz.

**Kernhaus:** etwas hohlachsig, Fächer muschelförmig, länglich, schmal, mit kleinen, schwarzen, braunen, dicken, kurz zugespitzten, vollkommenen oder unvollkommenen Kernen mit schwachem Höckeransatz.

**Reife und Nutzung:** Die Frucht reift vom Dez. bis Jan. an und hält sich oft bis Juni, wenn sie gut ausgezeitigt ist; außerdem bleibt sie grün und welkt stark, weshalb schon *Christ* vorschlug, sie zwischen die Kartoffeln zu sichten.

**Eigenschaften des Baumes:** Derselbe wächst gut und ist sehr fruchtbar, will aber nahrhaften, leichten Boden und warmen Stand. Auf Quitte werden die Früchte größer, farbiger, feiner (*Duhamel*). — Blätter, wie ich dieselbe von *Dr. Balling* und von *Baumann* in *Bollweiler* und mit diesen seit 1860 auch von *Lucas* überein habe (des Letzteren frühere Sorte hat andere Vegetation), oval, oft etwas eirund und herzförmig, ziemlich groß,  $1\frac{3}{4}$ —2" breit,  $2\frac{1}{2}$ —3" lang, mit aufgesetzter kurzer Spitze, am Blattsäume und unterhalb meist etwas wollig, ganzrandig oder nur an der Spitze unbedeutlich gekerbt, am Sommerzweige auch deutlicher gesägt, schwach schiffsförmig und mehr oder weniger wellenförmig, ziemlich dunkelgrün, nicht starkglänzend, reich geadert. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach oben hin geröthet, mit ziemlich vielen starken gelblichen Punkten. J.