



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.

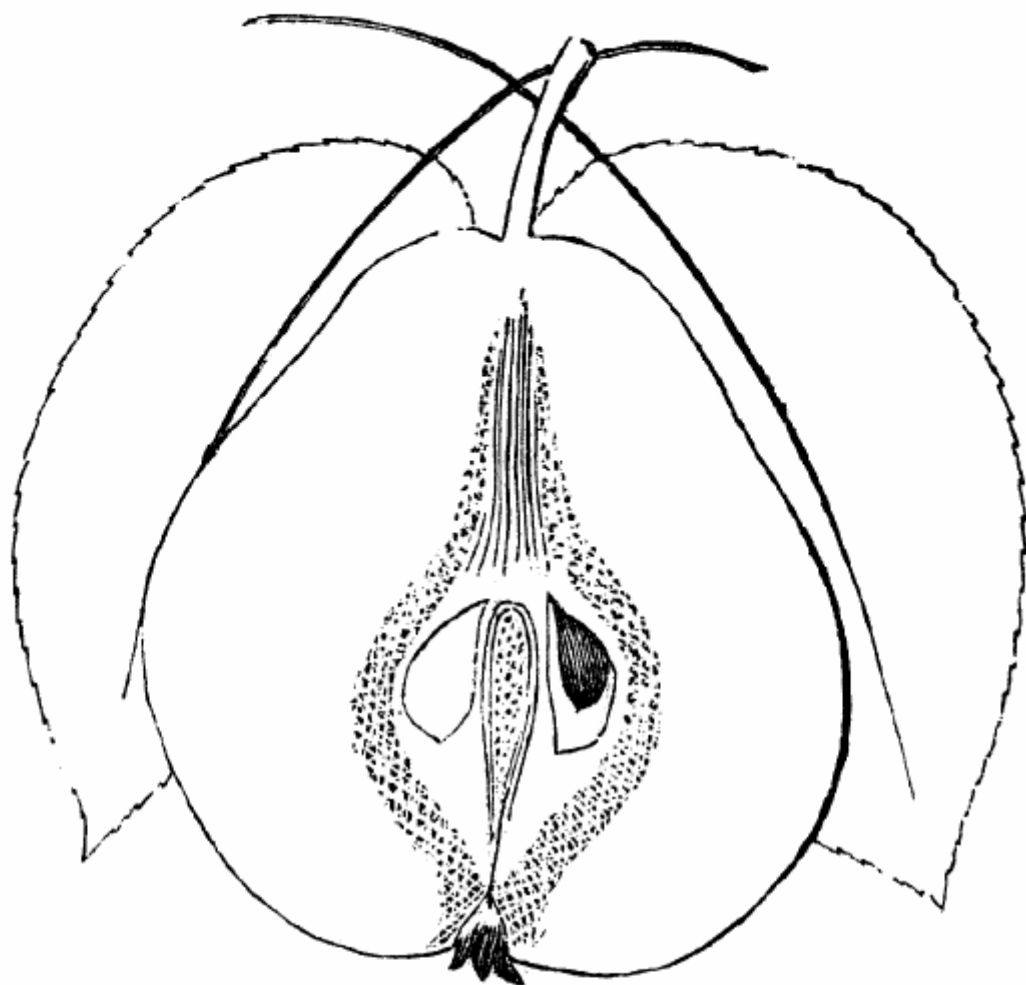
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Winter-Eisbirne (aus Angers.) † März—April.

Heimath u. Vorkommen: sie ist jedenfalls ein Abkömmling vom Kagenkopf, scheint aus Belgien zu stammen und ist wohl schon eine ältere Frucht, doch fand ich in den mir zugänglichen Schriften keine Beschreibung, sondern nur kurze Erwähnung in einzelnen Verzeichnissen. — Die von mir zur Beschreibung benutzte Frucht befand sich unter dem Namen *Glace d'hiver* in dem Sortiment der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin und interessirte mich hauptsächlich wegen ihrer langen Haltbarkeit, so daß ich mir v. Hrn. Leroy einen Baum kommen ließ, um dessen Vegetation zu beobachten, die ich jedoch wieder verschieden von anderen ihr nahestehenden Früchten, wie *Catillac*, *Franchipanne d'hiver*, *Gile ô Gile* u. s. w. fand.

Literatur u. Synonyme: Leroy, Verzeichniß v. 1865, *Glace d'hiver* unter den Kochbirnen, citirt A. D. P., wahrscheinlich bedeutend Ann. de Pom. belge (die jedoch die Frucht nicht haben) und bezeichnet sie als mittelgroß, abknackend, II. Ranges für März u. April. — Ebenso *Lougard*, *Tableau*, S. 78, der sich auf den Cat. von de Savay beruft und die Frucht als groß angibt. (Das Silvorder Verzeichn. v. 1857 hat jedoch die Birne nicht mehr.) — v. Biedenfeld, S. 114 *Glace d'hiver*, Winter-Eisbirne und *Papeleu* v. 1856—57 nur wie *Lougard*.

Gestalt und Größe gibt unser Holzschnitt.

Kelch: kurz- und hartblättrig, gelbbraun, offen, in enger, aber ziemlich tiefer Senkung, auf deren Wölbung sich einige Beulen erheben, die flachkantig auch über den Bauch noch fortlaufen.

Stiel: dick und stark, $\frac{3}{4}$ " lang, braun, holzig, steht oben auf der stumpfen Spitze in einer weiten seichten mit Höckern besetzten Höhle.

Schale: stark, durch körnige Unterlagerung uneben, citronengelb mit vielen meist vertieft stehenden gelbbraunen Punkten, an der Sonnenseite etwas erdfarbiger Röthe u. um den Kelch dünn, fein punktiert, um den Stiel dagegen zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, etwas körnig und gröblich, rübenartig fest und abknackend von fade-süßem Geschmack, nur zum Kochen geeignet.

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern enge mit hellbraunen, an der Spitze noch weißlichen Kernen, die nur wenig Höcker-Ansatz haben.

Reife und Nutzung: die Birne hielt sich unverfehrt u. ohne zu welken bis Anf. April, wo sie verwendet wurde. Nach ihrer inneren Beschaffenheit hätte sie wohl auch noch länger gedauert und diese Unverwüstlichkeit gibt ihr am meisten Werth, denn an anderen früheren Winterkochbirnen ist gerade kein Mangel, zumal da als zartfleischig geschilderte Früchte ohnedies oft Kochbirnen bei uns bleiben.

Eigenschaften des Baumes: Leroy bezeichnet denselben als schwachwüchsig, für die Spalierzucht geeignet, wogegen ihn Dougard als starkwachsend und fruchtbar angibt. — Einige von mir aus Hrn. Leroy's wenig triebigem Baume wieder abgezweigte Baumschulbäumchen zeigen nur gemäßigten Wuchs, ihre Sommerzweige sind gerade, schlank, ziemlich lang, grünlich graubraun, auf der Sonnenseite dunkelbraun mit weißlichen Punkten. Blätter an denselben klein, elliptisch mit auslaufender Spitze, glatt, feingesägt, kurzgestielt. Am Grunde derselben sind die Blätter größer, länglich eirund, einzelne elliptisch, länger oder kürzer zugespitzt, fein oder auch gröber, doch meist nur stumpf-gesägt, etwas sichelförmig, oder gegen den Stiel im Winkel gebogen, sonst ziemlich flach, nicht sehr dunkelgrün, reich, doch fein geadert. Blattstiel 1 — $1\frac{1}{4}$ " lang.

Sahn.