

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

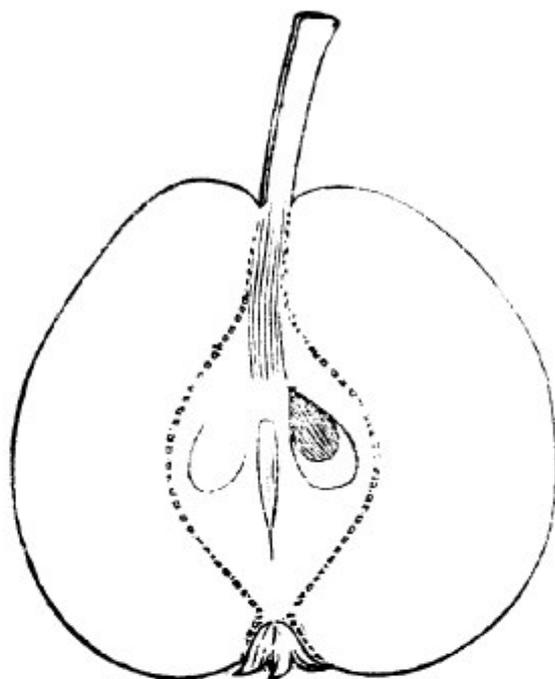


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 113. Braunrothe Pomeranzenb. III, 2. 1. Diel; IV, 2a Luc.; IV, 1 Jah n.



Braunrothe Pomeranzenbirne. Diel †† S.

Heimath und Vorkommen: scheint in ganz Deutschland verbreitet und ist in der Bergstraße besonders häufig zu finden, wie sie schon nach Diel damals auch in keiner Lothringer Baumschule fehlte.

Literatur und Synonyme: Diel VIII. S. 143. Die Braunrothe Pomeranzenbirne. Sie heißt in verschiedenen Gegenden Zucker-, Würz- und Honigbirne, bei Heidelberg Herbstpomeranzenbirne, in Frankreich nach Meßger Orange rouge, und derselbe bekam sie auch aus dem Horticulturgarten in London als Ambrosia, die nach dem Lond. Cat. den Beinamen Early Beurré hat. Im Lond. Cat. ist aber bei Orange rouge nicht auf Identität mit Ambrosia hingewiesen und nach Oberdieck besitzt seine von Booth und Urbaned erhaltene Ambrosia auch ganz andere Vegetation und ist eine Tafelbirne. — Nach Po m. Franc. III. 296. hat die Orange rouge zu Synon.: De Monsieur, de Seigneur, franc sureau, de Pape, du bocage, d'écarlatte, de Médan, Roussette de Poiteau, belleverge und seine der Rothen sehr ähnliche Braune Sommer-Pomeranzenbirne nennt er nebenbei deutsche Herrenbirne, de Monsieur allemande, Pfaffenbirne, Poire de Pretre, Orange brun d'été. — Meßger Kernobst. S. 182. Oberdieck S. 389.

Gestalt: kreiselförmig, der Grünen Winterpomeranzenbirne in der Form sehr ähnlich, nach dem Stiele zu stumpf kreiselförmig, nach dem Kelche zu in eine breite Fläche abgerundet, 2" breit und fast ebenso

hoch, auch öfters fast kugelförmig, doch bleibt der größte Querdurchmesser in der oberen Hälfte nach dem Kelche zu vorherrschend — so beschreibt sie, wie mir scheint, am richtigsten Metzger.

Kelch: meist stark und langgespitzt, offen, sternförmig, mehr oder weniger eingesenkt. Einige vom Rande ausgehende Erhöhungen machen die Rundung oft ungleich.

Stiel: holzig, 1" lang, obenauf mit kleinen Beulchen.

Schale: stark, glänzend, gelbgrün, später citronengelb, mit erdartigem trübem Bluthroth oft zur Hälfte und mehr überzogen, mit vielen Punkten, auch öfters etwas Rost um den Stiel.

Fleisch: weiß, körnigt, sehr saftvoll, abknackend, von zuckerartigem Zimmtgeschmack.

Kernhaus: klein, geschlossen. Kammern enge, mit oft nur wenigen vollkommenen, schwarzen, eiförmigen Kernen.

Reife und Nutzung: sie reift Mitte September, in Weinungen oft Ende September, hält etwas früher gepflückt 14 Tage. Diel empfiehlt die Birne besonders dem Landmann zum Rohgenuß und zur Oekonomie. Sie liefert aber nach Metzger die feinsten Schnitze und köstliche Latwerge, ist auch, wie ich selbst finde, zum Rohessen noch recht gut. Passirt nur etwas schnell und fällt auch leicht vom Baume ab.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst schnell, macht eine kugelförmige, starkbelaubte Krone, ist äußerst fruchtbar, auch im Weininger Klima, er will aber nach Metzger guten tiefen Boden und keine rauhe Gegend. — Wie ich die Sorte von Metzger habe, sind die Blätter elliptisch, oft eiförmig, doch meist nach dem Stiele zu etwas winkelig, mit auslaufender oder aufgesetzter, meist kurzer Spitze, 2" breit, 3" lang, unterhalb und an der Mittelrippe deutlich wollig, ganzrandig, wenig gefaltet, die Spitze jedoch öfters umgebogen und deren untere Fläche nach oben gekehrt, ziemlich groß und lang. Stiel oft über 2" lang. — Blüthenknospen groß, kurzkegelförmig, rundlich, stumpfspitz, gelbbraun, weil an der Spitze oft gelbwollig. — Sommerzweige etwas stufsig, an den Knospen etwas weißwollig, grünlich gelbbraun, gegenüber röthlichbraun mit vielen ziemlich großen weißlichen Punkten.