



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

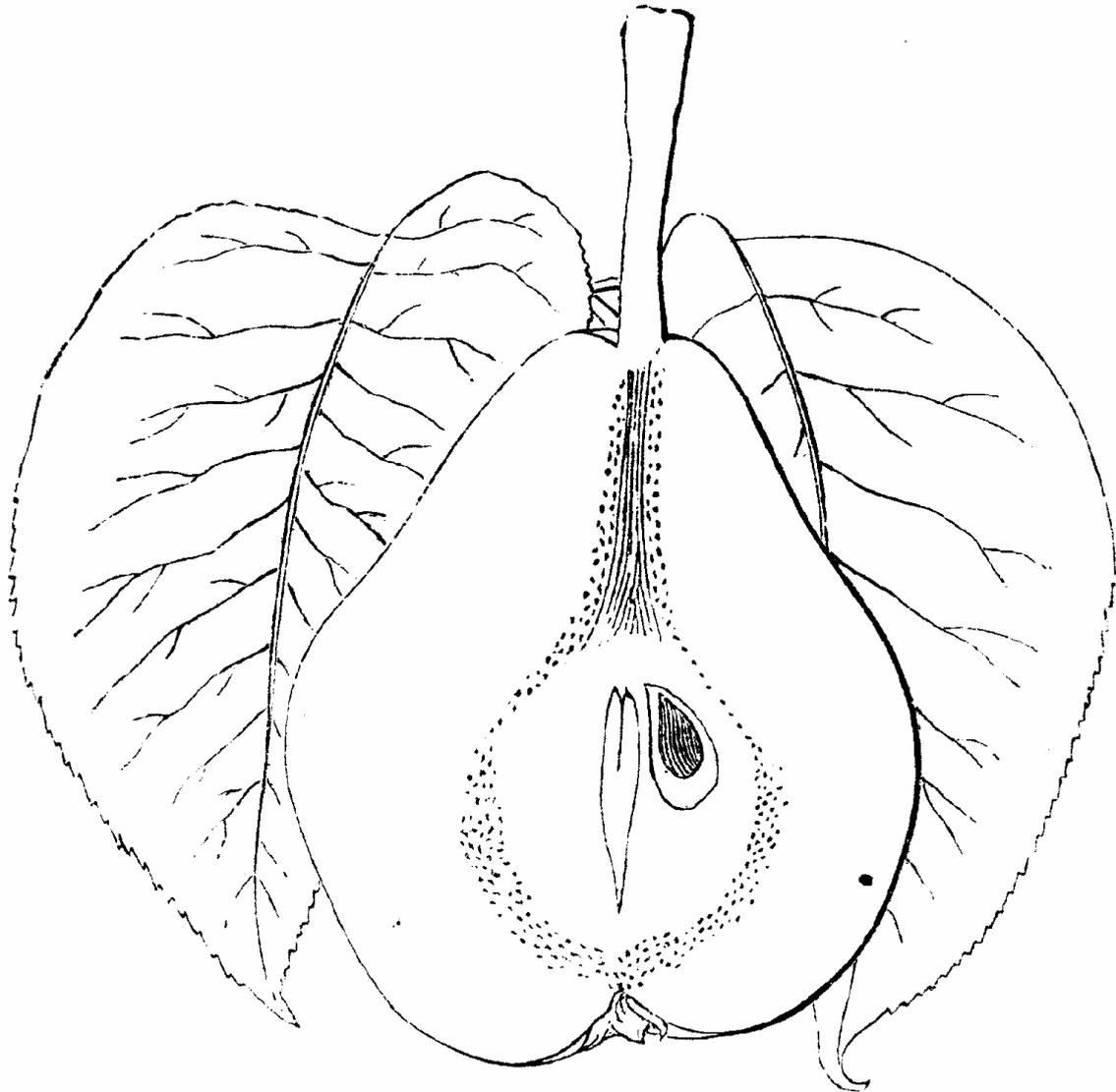
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Müskirte Sommer-Gute Christenbirne. Duhamel (Poiteau). *†. Aug.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht ist wahrscheinlich eine alte französische Birne, welche aber (was sie mit allen ihren Namensgenossen gemein zu haben scheint) auf Klima, Standort und Boden eigensinnig und deshalb in neuerer Zeit selten geworden ist.

Literatur und Synonyme: Man findet sie bereits in Duhamel II, p. 218, pl. 48 als Bon Chretien d'été musque beschrieben und abgebildet (nur etwas zu groß), und ebenso in Poiteau und Turpin 1808, Vol. II, tab. 259. Darnach auch in Noisette jard. pl. 40 S. 110 (Frucht vom Hochstamm, aber zu grün) und in Couberchel S. 479. Im Bon jard. 1856 fehlt sie. In Mayer, Pom. franc. findet sie sich als Müskirte S.-Zuckerbirne Nr. 114 (nur viel zu groß) abgebildet. Krafft hat sie Taf. 88 mit ziemlich treuer Abbildung und nennt sie Muskateller Sommer-Christenbirne. Christ im Wörterb. S. 166 als Müskirte frühzeitige Christenbirne. Dittrich III, Nr. 19 nach Poiteau. Lippold im Taschenbuch hauptsächlich nach dem früheren Bon jardinier unter dem Namen wie Krafft. Der Londoner Catalog von 1842 führt sie zwar noch auf, bezeichnet sie aber als eine solche Frucht, welche man nicht weiter cultiviren will. Lindley S. 345 Nr. 27 als Müsk S.-Bon Chretien. Loudon hat sie nicht. So auch Downing.

Gestalt: Die Form und Größe einer vollkommenen Frucht vom Hochstamm zeigt die Abbildung; $2\frac{1}{2}$ " breit und $3\frac{3}{4}$ " hoch.

Kelch: steht in einer ziemlich starken, meist ebenen Vertiefung; ist trocken, kurzblättrig, grünlich und rötlich von Farbe und offen.

Stiel: halb grün, halb braun, nach oben etwas verdickt, mit Knospen und hellbraunen Punkten versehen, steht in einer kleinen, manchmal etwas beuligen Vertiefung.

Schale: Die Farbe der ziemlich starken, glatten, abgerieben schön glänzenden Schale ist gelb, und auf der Sonnenseite lebhaft roth angelauten; nach Poiteau, Noisette u. zuweilen roth gestreift. Im Gelben bemerkt man viele feine, grüne, im Rothen gelbe Punkte; am Kelch und am Stiel auch Rostflecken.

Kernhaus: stark durch kleine Körnchen bezeichnet, oval (oben und unten gleich abgerundet), mit starker Achsenhöhle, etwas engen Fächern, in denen sich gewöhnlich nur ein schwarzbrauner Kern befindet.

Fleisch: weiß, um das Kernhaus herum etwas steinig, brüchig, doch schmelzend und von sehr süßem, stark muskirtten, muskatellerartigen Geschmack; noch besser als die gewöhnliche Sommer-Apothekerbirne, oder Gute Christen- oder Zuckerradenbirne, mit welchem letzteren Namen die verschiedenen Sorten dieser Birnfamilie hier und in Franken gewöhnlich bezeichnet werden.

Reife und Nutzung: Die Reife tritt gewöhnlich Ende August ein, und es ist eine vollkommene Frucht gewiß unter das Tafelobst ersten Ranges zu setzen.

Baum: wird nicht groß und ähnelt übrigens sehr dem der gewöhnlichen S.-Apothekerbirne. Er ist sehr tragbar. Nach Poiteau und Noisette darf aber diese Sorte nicht auf Duitte veredelt werden. — Uebrigens ist diese Birne, wie ihre Verwandten (vgl. u. a. Bd. I. des vorliegenden Handb. S. 67 und 279) sehr empfindlich auf Klima, Boden, Standort und Witterung. Sie verlangt durchaus kühlen, hinlänglich feuchten und kräftigen Boden und einen geschützten, sonnigen Standort. Die zu geringe Beachtung dieser Erfordernisse ist wohl die Ursache, warum man diese von Geschmack vortreffliche Sorte und ihre Verwandten jetzt so selten mehr auf dem Markte und in Gärten antrifft, während ich mir aus meiner Jugend sehr großer und volltragender Bäume (in Franken) erinnern kann. — Es wäre aber Schade, wenn diese Birnfamilie, und insbesondere die hier in Rede stehende Sorte ganz verloren gehen sollte.

v. Flotow.

Die oben beschriebene Frucht findet sich in Decaisne I, Lief. 7 unter dem Namen Pioulier mit dem Synon. Bonchretien d'été musqué; Dom. Cl. St. Etienne habe sie Pioulier genannt und Decaisne ziehe diesen Namen vor, um Verwirrung zu vermeiden, indem schon St. Etienne außer der genannten noch 3 Unterarten der Bonchretien d'été unterschieden habe, und alle Pomologen sie als ganz verschieden von den eigentlichen Bonchretiens betrachteten. — Die eine der von ihm abgebildeten Früchte erscheint mehr länglich, oval-birnförmig, weil nach dem Kelche zu stärker abnehmend, die andere gleicht ziemlich der Frucht auf obigem Holzschnitte, ist jedoch schwächer und kleiner. Decaisne hat die Birne sonst ähnlich beschrieben, den Geschmack bezeichnet er zwar auch als stark muskirt, aber doch als sehr mittelmächtig. — Die Blätter am Fruchtholze sind nach seiner Beschreibung oval oder oval-elliptisch, zugespitzt, fast ganzrandig, flach. Diejenigen der Sommerzweige oval, mehr oder weniger gebogen und zurückgekrümmt, gezahnt, glatt. Sommerzweige braungelb oder maronenbraun. — Ich habe mir erlaubt, zwei der von ihm abgebildeten Blätter vom Grunde des Sommerzweigs oben neben die Frucht zu zeichnen.

Jahn.