

Alte Sorten gesucht

'Grüner Sommerdorn'

Sehr alte Birne, wahrscheinlich französischer Herkunft. Duhamel hat sie schon 1768 beschrieben. Früher häufig in Obstgärten um Stuttgart und Ludwigsburg zu finden.

Synonyme: 'Sommer-Epine'; 'Zerfließende Muskateller', 'Epine d'été verte', 'Bugiarda' (Italien)

Reife und Haltbarkeit: Anfang September reif, hält ca. 8 Tage

Verwendung: Tafelfrucht
Frucht: mittelgroß (55 bis 65 mm lang, 40 bis 50 mm breit), länglich kegelförmig, dem Stiel zu abgestumpft, spitz endend. Kräftiger Stiel, ca. 20 mm lang, oft durch Fleischwulst zur Seite gedrückt

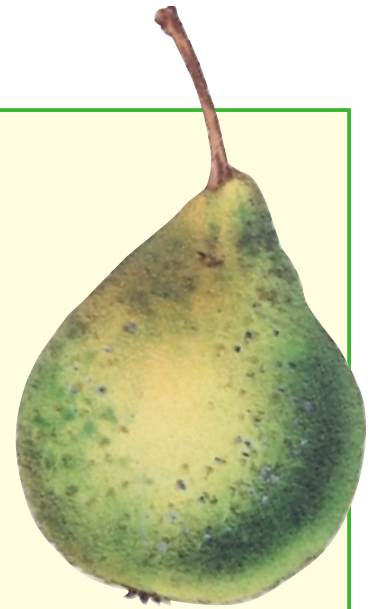
Schale: glatt, gelblich hellgrün, ohne Röte, mit zahlreichen feinen Punkten

Fleisch: mattweiß, körnig bis

butterhaft, je nach Lage starker Muskatellergeschmack, flüchtiger parfümierter und mürkierter Geschmack

Baum: wächst stark und ist dicht belaubt, sehr fruchtbar. Grünlichgelbe Jahrestriebe mit elliptischen Blättern.

(Bildquelle: Le Verger, 1865 bis 1872)



'Rousselet von Rheims'

Uralte Birnensorte unbekannter, vielleicht römischer Herkunft. Früher in Frankreich viel angebaut, schon von Merlet (1675) erwähnt und 1768 von Duhamel erstmals beschrieben. Auch auf den Fildern bei Stuttgart und in Öhringen früher stärker verbreitete und sehr bekannte, mittelgroße Birne.

Synonyme: 'Honig-', 'Zucker-', 'Zimt-kandel', 'Sommerzimt-', 'Rot-', 'Rousselet-' und 'Franzosenbirne', 'Kleine rote Muskateller', 'Ruscherle'

Reife und Haltbarkeit: Anfang bis Mitte September reif, wird schnell teigig, 2 bis 3 Wochen haltbar, wenn rechtzeitig geerntet

Verwendung: Tafelfrucht, früher auch oft eingelegt oder getrocknet

Frucht: fast mittelgroß (55 bis 70 mm lang, 40 bis 55 mm breit), birnenförmig, zum Teil auch mehr kegelförmig; Frucht geht öfters mit Falten in den 20 bis 30 mm langen, grünen Stiel über

Schale: grünlich gelb, auf der Sonnenseite schmutzig rot,



Fotos: Hepperle

zahlreiche feine, graue Punkte. Typisch ist der Rost auf der Sonnenseite, der die Frucht fast ganz bedeckt

Fleisch: weiß, fein und nicht sehr saftig, zuckersüß, eigenartig muskatellerartig gewürzt und etwas parfümiert

Baum: wird sehr groß und trägt nur mittelmäßig. Auffällig dunkelgrüne, glänzende Blätter, auf der Unterseite bläulich grün; schwärzlich violette Triebe.

(Bildquelle: Deutsches Obst-cabinet, 1853 bis 1864)

'Pomeranzenbirne vom Zabergäu'

Aus Meimsheim im Zabergäu stammende Mostbirne, die Mitte und Ende des 19. Jahr-

hunderts stark empfohlen wurde, heute aber als vermisst gilt.

Synonyme: 'Limonisbirne' und 'Weinmostbirne' in Österreich

Reife und Haltbarkeit:

Anfang Oktober reif, ca. 4 Wochen haltbar

Verwendung: Mostbirne. Der Most dieser

Sorte soll 3 bis 4 Jahre haltbar sein

Frucht: rundlich, im Durchmesser 50 bis 60 mm, gegen den Stiel kreiselförmig, dem Kelch zu abgeplattet, 70 bis 80 g schwer. Kurzer, oft fleischiger Stiel, meist grün

Schale: glatt und glänzend, lichtgrün, später grünlich gelb bis goldgelb, sehr feine Punkte, kaum Rost, häufig Schorfflecken

Fleisch: gelblich weiß, grobzellig, sehr saftig, süßherb, verbräunt schnell



Wer Bäume mit den auf dieser Seite beschriebenen alten Sorten kennt, wendet sich bitte an:
LOGL, Klopstockstr. 6,
70193 Stuttgart,
Tel. 0711/63-2901,
Fax -8299

Baum: wird groß, trägt früh und reichlich. Sehr frosthart in Blüte und Holz.

(Bildquelle: Die Mostbirnen, 1913)

Dr. Walter Hartmann,
Universität Hohenheim